

Etli Kuru Fasulye

Etli Kuru Fasulye Tarifi İçin Malzemeler

- 2 su bardağı fasulye (akşamdan ıslatılmış)
- Göz kararı kuş başı et yada kemik
- 2 tane soğan
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 .5 kaşık salça
- Tuz
- Pul biber
- Üzerine kapatacak kadar su

Etli Kuru Fasulye Tarifi Yapılışı

Düdüklümüze yağımızı koyalım. Ve ister kuş başı etimizi isterse kemiğimizi koyalım. Yemeklik doğranmış soğanımızı ilave edelim. Karıştıralım ve iyice pembeleşince soğanlar salçamızı ekleyelim. Sonra fasulyemizi ilave edelim. Karıştıralım. Tuz, pul biberi atalım. Biraz üzerini geçecek kadar su koyalım hemen hemen 2 litre kadar düdüklümüzün ağzını kapatalım. 40 dk pişirelim. Tabi ki fasulyenin tazeliğine bağlı pişme süresi isterseniz 35 dk sonra kontrollü pişirin düdüğün sesi çıktıktan sonra dakika tutun.

Kuru Barbunya Yemeği

Kuru Barbunya Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 2 su bardağı kuru barbunya
- 2-3 tane patates
- 2 tane havuç
- 1 tane soğan
- 2 tane biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber
- Azcık karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Sıcak su

Kuru Barbunya Yemeği Tarifi Yapılışı

Barbunya geceden ıslatılır. Malzemeler küp şeklinde doğranır. Doğranan soğan ve biberi düdüklüde sıvı yağ ile kavuruyoruz. Üzerine küp küp doğranmış patates havuç ve salçayı da ekleyip biraz kavuruyoruz. Barbunyanın suyunu süzüp tekrar yıkıyoruz ve düdüklüye ekliyoruz. Baharatını ve tuzunu ve üzerini bir parmak geçecek şekilde sıcak suyumuzu ekliyoruz. Ve kaynamaya bırakıyoruz. 35-40 dk pişiriyoruz.

Etli Nohut

Etli Nohut Tarifi İçin Malzemeler

- 2 su bardağı nohut
- Yarım kilo kuşbaşı et
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Tuz, pul biber

Etli Nohut Tarifi Yapılışı

(Nohutlarımızı bir gün önceden sıcak suda bırakalım.)
Soğanımızı rendeleyip salçalarımızı ilave ettikten sonra kuşbaşı etlerimizi koyarak kavurmaya başlayalım. Etlerin rengi döndükten sonra sıcak suyumuzu ilave edip nohutlarımızı koyalım. Tuz ve pul biberimizi ektikten sonra kaynamaya bırakalım.
Düdüklü tenceremizin kapağını kapatıp düdüğü öttükten sonra 30 dakika pişirip kapatalım.

Sucuklu Kuru Fasulye

Sucuklu Kuru Fasulye Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo ispir fasulye
- 3 kaşık tereyağı
- 1 büyük soğan
- 1 kaşık biber salçası
- 1 kaşık domates salçası
- 2 tatlı kaşığı tuz
- Yarım kangal sucuk(isteğe göre değişir)

Sucuklu Kuru Fasulye Tarifi Yapılışı

Akşamdan fasulyelerimizi bir güzel ayıklayıp iyice yıkıyoruz. Sonra sıcağa yakın ama sıcak değil suya koyuyoruz ve bir bardak süt ekliyoruz. Islatma suyuna tuz koymadık ki sütü kestirmesin.

Sabaha iyice şişmiş fasulyelerimizi ıslatma suyuyla 10 dk kaynatıyoruz. Sonra süzüp iyice yıkıyoruz.

Güveç kabımıza tereyağını koyup eritiyoruz ve içine doğradığımız soğanı katıyoruz. Ben 1 diş sarımsakta katıyorum isteğe göre.

Soğanımız kavrulduktan sonra salçalarını katıp kavuruyoruz. Fasulyelerini de ekleyip 5 dk kavuruyoruz. Tuzunu sıcak suyunu ekleyip pişmeye bırakıyoruz. Yoooo sucuğunu unutmadım. Bir başka tavada yağsız olarak sucuğumuzu hafif kızartıyoruz. Pişmeye yakın fasulyemize katıp 5 dakika sonra altını kapatıyoruz.

Yeşil Mercimek Yemeği

Yeşil Mercimek Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 1. 5 su bardağı yeşil mercimek
- 2 çay bardağı erişte
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber

Yeşil Mercimek Yemeği Tarifi Yapılışı

Yeşil mercimek ve erişte suda haşlanır ,yağ ile soğan kavrulur, salça ilave edilir ,yeşil mercimek süzülerek ilave edilir ,erişte eklenir, baharatları konulup suyu eklenir, 1 -2 taşım kaynadıktan sonra altı kapatılır.

Yeşil Mercimek Yemeği

Yeşil Mercimek Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı un
- Sıvı yağ
- 1 adet et bulyon

- 2 su bardağı sıcak su

Yeşil Mercimek Yemeği Tarifi Yapılışı

İlk önce mercimeğimizi yıkayıp bir tencereye koyuyoruz üzerini suyla dolduruyoruz ve kısık ateşte kaynatıyoruz ,böylece siyah suyu çıkmış oluyor.
Daha sonra soğanımızı rendeliyoruz. Tenceremizde soğan, salçamıızı kavuruyoruz ,kavrulduktan sonra üzerine unumuzu ekleyip 2 dakika daha kavuruyoruz. Suyunu süzdüğümüz mercimeğimiz ve diğer malzemelerimizi ekleyip 2 sıcak su bardağı su ilave edip 10 – 15 dakika kadar kaynatıyoruz.

Keşkek (Etli)

Keşkek (Etli) Tarifi İçin Malzemeler

- 1, 5 su bardağı buğday
- 7 su bardağı sıcak su
- 150-200 gr kuşbaşı et
- Tuz

Üzerine :

- 2-3 yemek kaşığı tereyağı
- Pulbiber

Keşkek (Etli) Tarifi Yapılışı

Buğdayı bir gece suda bekletin. Kuşbaşı eti sıcak düdüklü tencereye koyalım ve suyunu salıp çekene kadar pişirelim. Üzerine buğdayı ekleyip suyunu ilave edelim ve tuzunu da atarak düdüklüyü kapatalım. 40 dk piştikten sonra kontrol edelim. İyice yumuşayan et ve buğdayı tahta kaşıkla ya da patates ezdiğimiz eziciyle ezelim. Üzerine tereyağını eritip pul biber kavuralım ve servis edelim.

Tereyağlı (Tuzsuz) Bulgur Pilavı

Tereyağlı (Tuzsuz) Bulgur Pilavı Tarifi İçin Malzemeler

- 125 gr. Tuzsuz doğal tereyağı (çok az olmamakla beraber isteğe bağlı)
- 1 su bardağı şehriyeyle karışık bulgur
- 3 su bardağı sıcak su
- Yarım tatlı kaşığı tuz

Tereyağlı (Tuzsuz) Bulgur Pilavı Tarifi Yapılışı

Bir su bardağı bulguru, erittiğimiz tereyağında biraz çevirdikten sonra, aynı su bardağının ölçüsüyle 3 tane kaynamış suyu ilave ediyoruz (isteğe bağlı bir adet buluyon da eklenebilir) tencere kapağını kapatıp pilavımız pişene kadar açmıyoruz. 15 dakika da pişer 5 dakika da dinlenmesini bekliyoruz.

Pirinç Pilavı

Pirinç Pilavı Tarifi İçin Malzemeler

- 1 su bardağı pirinç
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı kaynar su

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 -4 damla limon

Pirinç Pilavı Tarifi Yapılışı

Her yemeğe sevgiyle ve besmeleyle başlayın. Her yemin püf noktası budur ;)
Pirinç yıkanır süzüldülkten sonra tencereye yağ i döküp üstüne pirinçi ilave ediyoruz. Kavuruyoruz iyice sonra iki bardak kaynar su döküp tuzunu ilave ediyoruz. Bir kaç damla limon sıkıyoruz. (ben pirinçlerle beraber nohut attım nohutlu yaptım.)(içine bir kesme şeker atanda var) Kapağını kapatıyoruz. Kısık ateşte 25 dk pişiriyoruz. Suyunu hafif çekince bir sefer karıştırıp kapatıyoruz. Suyunu tam çekince altını kapatıp demlendiriyoruz. Havlu kağıtla demlenmeye bırakıyoruz. İsteğe göre karabiber serpebilirsiniz.
Normal su yerine tavuk suyu veya et suyu kullanabiliriz daha lezzetli olur.
Eğer pirinçi suda bekletirseniz 1 e 1. 5 su koymanızı öneririm. Kavurmak çok önemli.

Sosisli Acılı Kuru Fasulye Yemeği

Sosisli Acılı Kurufasulye Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kuru fasulye
- 1 adet kuru soğan
- 1 küçük paket dana sosis
- 1 tatlı kaşığı domates ve biber salçası
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı riviera zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, pulbiber, toz şeker
- 4 su bardağı su
- 5-6 adet acı kırmızı biber

Sosisli Acılı Kuru Fasulye Yemeği Tarifi Yapılışı

Fasulyeyi akşamdan ıslatın ,ertesi gün haşlayıp suyunu süzün ,tencereye yağları yemeklik doğranmış soğanı koyun ,sosisleri halka doğrayın ,ekleyin iki dk kavurun ,salçaları ekleyin ,karıştırın ,sıcak suyunu verin tekrar karıştırın ,fasulyeyi ilave edin, tuzu baharatları serpin acı biberleri de ekleyin, kısık ateşte 35-40 dk pişirin ,afiyet olsun.

Köfteli Nohut Yemeği

Köfteli Nohut Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 1 çorba kasesi nohut
- 1 adet kuru soğan
- Tereyağı ve zeytinyağı karışık
- Salça
- Tuz

Köftesi İçin;

- 300 gram kıyma
- Karabiber
- Kırmızı pul biber
- Kimyon

- Tuz
- 1 yemek kaşığı un (fazla dolu olmasın)

Köfteli Nohut Yemeği Tarifi Yapılışı

Çocuklarımız genellikle bakliyat türü yemekleri pek yemezler. İçine minik köfteler yaparak sevdirmeye çalışalım. Bakliyat çok önemli bir besin kaynağıdır. Öncelikle nohutu akşamdan ıslatalım. Ertesi gün nohutumuzu yumuşayıncaya kadar haşlayıp suyunu süzelim. Unumuzu büyükçe bir tabağın içine koyalım. Köfte malzemelerini yoğurma kabına alalım. İyice yoğurduktan sonra misket büyüklüğünde yuvarlayıp unun içine alalım ve tabağı sallayarak una bulanmasını sağlayalım. Soğanı ince ince kıyalım yağlarla birlikte kavuralım. Salçasını, nohutu ve tuzunu da ilave edip biraz daha kavuralım. Üzerini biraz geçinceye kadar su koyalım. Nohutumuz kaynamaya başlayınca köfteleri de içine atalım. Yemeğimiz kıvam alıncaya kadar pişirelim.

Domates soslu Makarna

Domates soslu Makarna Tarifi İçin Malzemeler

- 1 paket makarna
- 3 domates
- 1 tatlı kaşığı zeytin yag
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Salça
- Pul biber

Domates soslu Makarna Tarifi Yapılışı

Önce 5 bardak suyu kaynatıyoruz. Makarnayı ilave ediyoruz pişiriyoruz. Az bir şey tuz azcık da yağ atıyoruz. Sonra 10 dakika kadar makarnalar şişene kadar pişirdik süzdük. 3 domatesi rendeliyoruz. Tencerenin dibine yağ domates koyuyoruz tatlı kaşığı salça eğer acıyı çok seviyorsanız tatlı kaşığı ile pul biber fazla istemiyorsanız çay kaşığı ile atıp sosu iyice hazırlıyoruz. Sonra makarnayı ekliyoruz karıştıyoruz. İyice ve servise hazır Kaşar da rendeleyebilirsiniz. İsteğiniz üzerine.

Sarı Mercimek Çorbası

Sarı Mercimek Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 1 bardak sarı mercimek
- 1 tane havuç
- 1 tane patates(küçükse 2 tane olabilir)
- 1 tane pırasa
- 3 diş sarımsak
- 1 tane soğan
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Tuz, nane, kırmızı biber, kimyon, karabiber
- 7 su bardağı su

Sarı Mercimek Çorbası Tarifi Yapılışı

Soğanı yemeklik doğruyoruz düdüklüye yağı koyup soğanı koyuyoruz. Rendenin ince yeriyle havucu, patatesi rendeliyoruz. Pırasayı 4 e bölüp doğruyoruz, sarımsağıda küçük doğruyoruz, hepsini düdüklüye koyup kavuruyoruz. En son güzelce yıkadığımız mercimeği, salçayı koyup kavuruyoruz. Sonra baharatları tuzu da ekleyip 7 bardak suyu koyuyoruz. Düdüklüyü kapağını kapatıp düdüklüden ses çıkmaya başlayınca düdüğünü indirip 20 yada 25 dk pişiriyoruz. Piştikten sonra altını kapatıp havasını alın, sonra blender dan geçiriyoruz. Vee çorbamız içmeye hazır.

Ezogelin Çorbası

Ezogelin Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 250 gr kırmızı mercimek
- 60 gr ince bulgur
- 50-60 gr soğan
- 3/2 çay bardağı ayçiçek yağı
- 70 gr domates salçası
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1. 5 litre su

Ezogelin Çorbası Tarifi Yapılışı

Önce yağ ve soğan kavrulur sonra salça eklenir bir iki çevirdikten sonra mercimek ve bulgur eklenir. Ardından suyun yarısı ilave edip biraz kaynadıktan sonra suyun geri kalanı eklenir piştikten sonra blendırdan geçirilerek inceltilir en son tereyağında kavurduğumuz nane ve pul biber eklenerek bir iki dakika daha kaynatılır.

Kırmızı Mercimek Çorbası

Kırmızı Mercimek Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet patates
- 1 adet soğan
- 1-2 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 1 yemek kaşığı salça
- Nane
- Tuz
- Sıvı yağ

Kırmızı Mercimek Çorbası Tarifi Yapılışı

Öncelikle mercimekleri yıkayarak tencereye alıyoruz. Daha sonra patates, soğan, sarımsak ve havuçları soyup küp küp doğruyoruz ve mercimeklere ekliyoruz. Ardından üzerine gelecek kadar su ekleyip tüm malzemeler yumuşayıp ezilinceye kadar pişiriyoruz. Pişen malzemeleri iyice blenderden geçiriyoruz. Bu işlemden sonra ayrı bir tavada sıvı yağ, salça ve naneyi kızdırıp çorbamıza ilave ediyoruz. Eğer suyu az gelirse üzerine sıcak su ekleyebiliriz. Son olarak tuzunu da ayarlayıp birkaç dakika daha kaynatıyoruz. Çorbamız hazır.

Yayla Çorbası

Yayla Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım çay bardağı pirinç
- 1. 5 su bardağı su
- 1. 5 su bardağı yoğurt
- Tuz

Sosu için:

- 2 yemek kaşığı yağ
- Kurutulmuş nane
- Pulbiber

Yayla Çorbası Tarifi Yapılışı

İyi akşamlar bugün kuzumun çok sevdiği çorbayı yaptım hepimizin bildiği yayla çorbası.Yapılışına geçelim. Pirincimizi güzelce yıkıyoruz üzerine suyunu koyup haşlıyoruz. Yoğurdumuzu ve tuzu ayrı bir kapta çırpıyoruz. Yumuşayan pirinçimizin suyundan azar azar yoğurda ekliyoruz .Ilıyana kadar sonra hepsini tencereye boşaltıp çırpıyoruz. Bi taşım yine kaynatıyoruz karıştırmayı bırakmadan altını kapatıyoruz. Tuzunu ilave ediyoruz. Güzelce karıştırıyoruz. Yağda pul biber ve naneyi kavuruyoruz çorbanın üstüne döküyoruz. Afiyet olsun. Çorba ılıyana kadar kapağı kapatmayın yoksa çorba kesilir.

Terbiyeli Tavuk Çorbası (Hasta Çorbası)

Terbiyeli Tavuk Çorbası (Hasta Çorbası) Tarifi İçin Malzemeler

- 2 litre su
- 1 adet tavuk göğüsü
- 3 adet havuç
- 4-5 diş sarımsak
- Yarım su bardağı tel şehriye
- Karabiber, tuz

Terbiyesi için:

- 1 limon suyu
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yumurta sarısı

Üzerine :

- Kurutulmuş maydanoz
- Pul biber

Terbiyeli Tavuk Çorbası (Hasta Çorbası) Tarifi Yapılışı

Suda tavuk göğüsünü haşlayalım. Tavuk pişerken, sarımsak ile havuçlarımızı rendeleyelim. Pişen tavuğu çıkartalım. Kaynamakta olan suyumuza havucu sarımsağı atıp pişmeye bırakalım. Bizde tavuğumuzu bıçak yardımıyla ufak ufak parçalara ayıralım. Suyun içine tavuk ve tel şehriyeyi katıp pişmeye bırakılım. Onlar pişerken biz terbiyemizi hazırlayalım. Limon suyuna yumurta sarısını katıp iyice çırpalım. Unu da ekleyip karıştıralım. Çorba suyundan azar azar ekleyip terbiyeyi ılıtalım. Ocağın altını kısıp tuz ile karabiberi ekleyelim. Çorbanın içine terbiyemizi azar azar ilave ederken çırpalım. Ocağın altını açalım kaynayana kadar karıştıralım. Kaynayınca 10 dk pişirip servis edelim. Yerken üstüne maydanoz ve pul biberimizi isteğe göre ekleyelim.

Şehriye Çorbası

Şehriye Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 2 domates
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 çay bardağı arpa şehriye
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 litre sıcak su
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 adet knor et bulyon
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı renk biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1-2 adet limon tuzu yada yarım limon suyu

Şehriye Çorbası Tarifi Yapılışı

Merhabalar lezzet deposu çorbanın iste yapılışını. Domatesler rendelenip tencereye koyulur ,tereyağı zeytinyağı, nane koyup ateşe alınır ,salça koyup kavrulur ,içine renk biber knorr bulyon atılır tuz koyulur sıcak su dökülüp biraz kaynamasına izin verilir ,ardından arpa şehriye koyulup karıştırarak bir süre pişmesi sağlanır daha sonra limon tuzu atılır altı kısılıp 10 dakika pişirilip, altı kapatılır ,afiyet olsun.

Konyalıdan Bamya Çorbası

Konyalıdan Bamya Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 150 gr kuru bamya
- 100 gr yağlı kuzu kuşbaşı
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 3 orta boy soğan
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 çay kaşığı limon tuzu
- Yarım limon suyu

Konyalıdan Bamya Çorbası (Detaylı Resimli) Tarifi Yapılışı

Yapımı zahmetli olsa da çok lezzetli bir çorba. Konyamızda düğün yemeklerinde yapılır. İçin için kaynar. Taşmayan tek çorbadır. Öncelikle bamyayı delikli de sürterek tüylerini tozunu temizliyoruz. Güzelce yıkayıp tencerede limon tuzu atıp haşlıyoruz. Bamyalar iyice açılınca süzüp iplerinden çıkarıyoruz. Büyük bir tencerede etlerimizi, iri doğranmış soğanları zeytinyağı ile kavuralım. Suyunu dökelim kaynayınca bamyaları ilave edelim. Özleşene kadar pişirelim. Çorbamız hazır.

Gerdan Çorbası

Gerdan Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 1 yada 1/2 kilo gerdan
- 1 limon
- 3 diş sarımsak
- Tuz
- Sıvı yağ
- Tatlı kırmızı biber

Gerdan Çorbası Tarifi Yapılışı

Kesilmiş olan gerdanları ilk olarak su altında yıkayalım.
Daha sonra düdüklü tencereye koyup üzerine su dökelim kaynamaya başladığı zaman kapağını kapatıp ötmesini bekleyelim ve orta ısıda 30-45 dk bırakalım.
1 limonu keselim suyunu sıkalım.
İçine sarımsakları dövelim ve koyalım.
Tuzunu atalım.

Aynı zamanda ufak bir tavada sıvı yağı ve kırmızı pul biberi yakalım.
Gerdanlarımız haşlandıktan sonra kapağını açalım ve limon, sarımsak, tuz karışımını dökelim içine;
Ardından yaktığımız kırmızı pul biberi üzerine dökelim ve hepsini karıştıralım.

Çok sağlıklı özellikle kış aylarında! Eti yemeseniz bile mutlaka suyunu için.

Şehriyeli Tavuk Çorbası

Şehriyeli Tavuk Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kalçalı but
- 2 kaşık tereyağı
- 2 kaşık un
- 5 kaşık tel şehriye
- Yarım limon suyu
- 2 litre su
- Tuz nane pul biber

Şehriyeli Tavuk Çorbası Tarifi Yapılışı

Merhabalar, bu lezzetli çorbamız için önce tavuğu 2 litre kadar suda haşlayıp ufak ufak didiyoruz. 1 kaşık tereyağını ve unu tencereye alıp pembe renk alana kadar kavuruyoruz. Tavuğu haşladığımız suyu ve limon suyunu ekleyip kaynayınca tavuk ve şehriyeyi tencereye bırakıyoruz. Bir tavada 1 kaşık tereyağı kızarınca nane ve pulbiberi de atıp bir kaç saniye karıştırıp çorbamızın üzerine gezdiriyoruz. 5 dakika daha kaynayan çorba servise hazırdır.

Tavuk Çorbası

Tavuk Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 2 adet tavuk (but veya göğüs)
- 8 su bardağı su
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Yarım yemek kaşığı Domates salçası
- 1 yemek kaşığı un
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı tuz

Tavuk Çorbası Tarifi Yapılışı

Önce tavukları yıkayıp düdüklüye alıyoruz üzerine suyu ekliyoruz ,kapağını kapatıp 25 dk pişmeye bırakıyoruz. Haşlanan tavukları bir kaba didikliyoruz, tencereye yağı koyup sarımsağı kavuruyoruz ,ardından salçayı ekleyip kavuruyoruz kokusu çıkınca unu ekliyoruz ,2 -3 dk hepsini kavurduktan sonra tavuk suyumuzdan 6 bardak süzerek üzerine ekliyoruz ,nane ve tuzu da ekleyip 5 dk kaynattıktan sonra tavukları ekleyip altını kısıp 10 dk daha kaynatıyoruz. Çorbamız hazır afiyet olsun.

Tarhana Çorbası

Bu Mevsimin Şifa Çorbası Tarhana Tarifi İçin Malzemeler

- 3 yemek kaşığı ev yapımı tarhana
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı salça
- 4 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı pul biber
- 2 çay kaşığı tuz

Bu Mevsimin Şifa Çorbası Tarhana Tarifi Yapılışı

Allahın rahmeti ve bereketi üzerinize olsun. Bu soğuk kış mevisminde sıcak bir çorba kadar güzeli yoktur herhalde. Bende bu şifa kaynağı, gribe birebir olan tarhana çorbasını sizlerle paylaşmak istedim. Umarım denersiniz. Öncelikle 3 yemek kaşığı Ev yapımı tarhana mızı bir kasenin içinde veya cezvede sıcak su ile ıslatıyoruz 10 dakika kadar bekledikten sonra blender ile iyice çırpıyoruz ardından tenceremize bir tatlı kaşığı tereyağını ilave ederek erittiğimiz tereyağına bir tatlı kaşığı salça ekliyoruz sıcak 4 su bardağı suyumuzu ekliyoruz cezvede veya bir kasede erittiğimiz tarhana mızı tenceremize yavaş yavaş döküyoruz 1

çay kaşığı pul biber ve 2 çay kaşığı tuz ekliyoruz yaklaşık 10 dakika kaynatıyoruz annem hep derdi ki tarhana çorbasını fazla kaynatmamalıyız. Bu yüzden 6- 10 dakika yeterli bence.

Közlenmiş Patlıcan Çorbası

Közlenmiş Patlıcan Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 2 büyük boy patlıcan
- 3 su bardağı su
- 1 su bardağı sut
- 200 ml krema
- 3 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber

SOS için:

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Közlenmiş Patlıcan Çorbası Tarifi Yapılışı

Patlıcanları közleyip bir buzdolabı poşetine koyun(daha kolay soyulsun diye)2 yemek kaşığı tereyağını eritip unu ekleyip kavurun. Kavrulunca üzerine 3 su bardağı su, 1 su bardağı süt ekletip karıştırın ve kaynamaya bırakın. Bu arada patlıcanlar soyulup gelişi güzel doğrayın. Kaynayan karışıma kremayı da ekleyin ve tekrar kaynayınca patlıcanları ekleyin ve blendırdan geçirin. Bir taşım kaynayınca ocağı kapatın. Karabiberini ekleyip karıştırın ve tencerenin kapağını kapatın.
Sos için;sos tenceresine yağı koyup üzerine pul biber koyup köpürtün. Çorbayı servis kasesine koyup 1 kaşık sos gezdirin.

Yayla Çorbası

Yayla Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 4 su bardağı ılık su

Üzeri için;

- Nane

Yayla Çorbası Tarifi Yapılışı

Yumurta + yoğurdu tencerede altını açmadan iyice çırpın.
1 su bardağı ılık su+ 1 yemek kaşığı unu ezin tencereye koyun biraz piştikten sonra 3 su bardağı su ve pirinçleri atın kaynayana kadar karıştırın. (çabuk pişmesini istiyorsanız pirinçleri önceden bi 20 dk

ıslatabilirsiniz)
Nane ve tuzunu atıp 5 dk daha kaynatın.

Lokanta Usulü Mercimek Çorbası (Tam Ölçülü,Yapım Aşamalarıyla)

Lokanta Usulü Mercimek Çorbası (Tam Ölçülü,Yapım Aşamalarıyla) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 su bardağı kırmızı mercimek (200 ml)
- 2 litre kaynamış su
- 1 büyük kuru soğan
- 1 orta boy patates
- 1 orta boy havuç
- 1 adet et bulyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ

Sosu için;

- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tereyağ
- 1 çay kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı pulbiber

Lokanta Usulü Mercimek Çorbası (Tam Ölçülü,Yapım Aşamalarıyla) Tarifi Yapılışı

Ayıkladığımız, yıkayıp süzdüğümüz mercimeği düdüklü tencereye alalım. Üzerine 1 et suyu tablet, doğranmış patates, kurusoğan, havuç, 2 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 çay kaşığı tuz, 2 litre kaynamış su üzerine eklenir. Kaynamaya geçince köpükleri alınır. Arada karıştırılır. Düdüğü kapatılır. 20 dk orta ateşte pişirilir. 20 dk sonrası blendırla tüm sebzeler yok oluncaya kadar çırpılır. 1 yemek kaşığı tereyağ, 1 çay kaşığı nane eklenir. 1 el çırpıcı ile sürekli karıştırarak 5 dk daha kaynatıyoruz. Üzeri için sıvı yağ, tereyağ eritip, 1 çay kaşığı pulbiber, 1 çay kaşığı nane ile sos hazırlayıp servis aşamasında sosuyla beraber servis edilir. Enfess çorbamız içmeye hazır.

Sebzeli Sulu Köfte

Sebzeli Sulu Köfte Tarifi İçin Malzemeler

- 4-5 adet patates
- 1 adet orta boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 1 adet kapya biber
- 1. 5 yemek kaşığı salça
- 2 adet sivri biber
- Tuz, karabiber, kekik, pul biber ve su
- Yarım çay bardağından biraz fazla sıvı yağ

Köftesi için:

- 400 gram kıyma
- 1 küçük boy soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı kimyon
- Tuz

Sebzeli Sulu Köfte Tarifi Yapılışı

Öncelikle yemeğinizin köftesini hazırlayın. Bunun için yoğurma kabına kıymayı, rendelenmiş soğan ve sarımsağı, baharatları ve tuzu ekleyip yoğurun. Küçük parçalar kopartıp yuvarlak küçük köfteler hazırlayın.

Tencereye yemeklik doğradığınız soğanı, sarımsağı ve sıvı yağı ekleyip pembeleşene kadar kavurun. Salçayı da ekleyip kavurduktan sonra, doğradığınız havuçları ekleyin ve birkaç dakika daha kavurup 5 su bardağı sıcak su ekleyip karıştırın.(Su miktarı sebzelerinizin büyüklüğüne göre değişebilir) Kaynayınca köfteleri ekleyip dikkatlice bir tur karıştırın. (Fazla karıştırmayın köfteler dağılmasın) Yaklaşık 10 dakika orta ateşte pişmesini bekleyin. Küp küp doğradığınız patatesleri ekleyip tuzunu, karabiberini ve pul biberini ekleyin ve ocağın altını kısıp patatesler yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan indirmeye birkaç dakika kala doğradığınız kapya ve yeşil biberi ekleyin. Bir kaç dakika daha pişirip ocaktan alın ve kekiği ilave edip bir tur karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp, yemeğinizin dinlenip dahada lezzetlenmesi için en az 20 dakika dinlendirip afiyetle tüketin..

Nefis Köfte

Nefis Köfte Tarifi İçin Malzemeler

- 400 gram orta yağlı kıyma
- 1 su bardağı çekilmiş bayat ekmek
- 2 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 yumurta
- İnce kıyılmış maydanoz
- 1 adet kapya(kırmızı biber)
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- Tuz

Kızartmak için;

- Sıvı yağ

Nefis Köfte Tarifi Yapılışı

İlk önce genişçe bir kaba kıymamızı alıyoruz üzerine yumurta, bayat ekmeğimizi alalım. Soğanı ve sarımsağı rendenin ince kısmıyla rendeleyip ve suyunu sıkıp kabımıza alalım kırmızı biberimizi ve

maydanozumuzu doğrama tahtasında çok küçük olacak şekilde doğrayıp diğer malzemelerimizle birlikte kabımıza alalım. Baharat ve tuz oranını kendi damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz. Bütün malzemeleri yaklaşık 10 dk iyice özleşene kadar yoğuralım .Elimizi ıslatıp istediğimiz şekli verip tepsimize dizelim üzerini kapatıp buzdolabında en az 1 saat dinlendirip kızgın yağda kızartıp afiyetle yiyelim.

İnegöl Köfte

İnegöl Köfte Tarifi İçin Malzemeler

- 50 0gr dana döşten iki kere çekilmiş kıyma
- 1 adet soğan
- Yarım çay bardağı galeta unu yada 4 dilim kuru ekmek içi
- 2 çay kaşığı karbonat
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kızartmak için:

- 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ.

İnegöl Köfte Tarifi Yapılışı

İlk önce rondoda soğanı çekip suyunu sıkın daha sonra kıymanın içine, galeta unu veya ekmek içini, karbonat, karabiber, tuz ve soğanıda koyup iyice yoğurun eğer mümkünse mutfak robotuyla karıştırarak yoğurun. Bir gün dolapta bekletin çünkü püf noktası iyice yoğurmak ve bekletmektir. Bu şekilde köfteleriniz daha lezzetli ve daha kabarık olur. Bekleyen köfte harcını yağlı kağıt arasına koyup merdane veya oklava yardımıyla incelterek eni 2 cm, boyu 6 cm olacak şekilde bıçakla kesip köfteler yapalım. İsterseniz köfteyi ızgarada isterseniz tavaya sıvı yağ koyarak arkalı önlü kızartıp yanında patates kızartması ile servis yapın.

Köfte Kızartması

Köfte Kızartması Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım demet maydanoz ince doğranmış
- 2 diş sarımsak rendelenmiş
- 1 orta boy soğan rendelenmiş
- 1 yumurta
- Bir tutam tuz
- Yarım kilo dana kıyma
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- Bir tutam karabiber
- Bir tutam pul biber
- Bir tutam kimyon
- Yarım çay bardağı ufalanmış ekmek içi

Köfte Kızartması Tarifi Yapılışı

Bütün malzemeler yoğurma kabına alınır. İyice yoğurulur pürüzsüz kıvam alana kadar sonra buz dolabında 15 dk kadar dinlendirilir, ceviz büyüklüğünde şekil verilip orta ateşte 1 çay bardağı kızgın yağda kızartılır.

Anne Köftesi

Anne Köftesi Tarifi İçin Malzemeler

- 300 gram orta yağlı kıyma
- 1 bayat ekmeğin iç kısmı
- Yarım demet maydanoz
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 diş sarımsak
- 1 yumurta
- Kızartmak için sıvı yağ

Anne Köftesi Tarifi Yapılışı

Ben bu köfteyi annemin elinden yediğimde doymak bilmem. çocukluğumdan beri bu köfteyi o yaptığında tadı hep aynıdır. O yüzden ismi anne köftesi olsun istedim.

Ekmeği ıslatmadan iç kısmını rondodan geçirelim.
Tüm malzemeleri ekleyelim ve iyice yoğuralım.
Sarımsağı rendelemenizi öneririm.

Ardından minik şekiller verelim. Ortalarına hafifçe bastıralım.
Bu köftenin püf noktası bol yağda kızardığı için ekmeğinin bol olması.

Kızartmadan önce patates kızartırsanız ikisi bit arada nefis olur. Benim ayrılmaz ikilimdir. Fazla kızartmayın 2 dakikada pişiyorlar. Yalnız pişerken altüst edin.

Fırında Salçalı Köfte

Fırında Salçalı Köfte Tarifi İçin Malzemeler

- 2 adet patates
- 2 adet domates
- 1 adet soğan
- 3 adet yeşil biber
- 300 gram kıyma
- Tuz
- Salça
- Yağ
- Nane
- Kimyon
- Maydanoz
- Karabiber
- Pul biber

Fırında Salçalı Köfte Tarifi Yapılışı

Patatesleri yuvarlak şekilde doğrayıp bor cama yerleştirelim kıymamızı baharatlarımızla harmanlayıp elimizle uzun sekil verip köftemizi hazırlayalım ve köftelerimizi hafifçe kızartıp patateslerimizin üzerine

dizelim. Köftelerin üzerine yuvarlak doğranmış soğan ve domatesleri de ekleyelim son olarak yeşil biberlerimizi de bölüp ekleyelim ve ayrı bir kapta salçalı su yapıp yemeğimizin üzerine dökelim. Dilerseniz en üstüne nane de serpebilirsiniz. Ve 200 derece fırında 30 dakika pişirelim.

Karnabahar Köftesi

Karnabahar Köftesi Tarifi İçin Malzemeler

- 1 küçük karnabahar
- 1 yumurta
- 1. 5 su bardağı un
- 1 su bardağı galeta unu yada 2 dilim bayat ekmek
- Yarım kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber ve toz kırmızı biber
- Yarım tatlı kaşığı kuru nane ,kekik

Karnabahar Köftesi Tarifi Yapılışı

Karnabaharı haşladım süzdüm soğanı sarımsağı rendeledim ,suyunu sıktım yumurtayı baharatlarını ekmeği ve unu tuzu ekledim, baya cıvık oluyor, mücver gibi kaşıkla da şekil verilebilinir, un ölçüsü fazla tuttum ben göz kararı yaptım ve 2 yumurta eklediğim için 2 su bardağı un ekledim,bu köfte kıvamına göre un ve galeta unu veya bayat ekmek içi alıyor ,şekil verirken göz kararı un ve yarım tatlı kaşığı tuz ekleyip o şekilde şekil verdim, harika bir lezzet çıktı ortaya karnabahar sevmeyenler anlamacaklarlar ,karnabahar olduğunu ekmek köftesine de benzettim, tadını bol un olduğu için neyse bol kızgın yağda yapışmayacak şekilde kızarttım,yapacaklara afiyet olsun.

Makarna (Kıymalı Yoğurtlu)

Makarna (Kıymalı Yoğurtlu) Tarifi İçin Malzemeler

- 350 gr 1 paket makarna
- 150 gr kıyma
- 2 adet orta boy soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pulbiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tutam maydanoz
- 2 yemek kaşığı Salça (biber salçası olursa daha iyi olur)
- Sıvı yağ
- 1 kase yoğurt
- 1 yemek kaşığı mayonez (mayonez yoksa bir yemek kaşığı sıvı yağ), tuz

Makarna (Kıymalı Yoğurtlu) Tarifi Yapılışı

Öncelikle şunu belirtmek isterim ben yumurtalı makarna kullandım daha lezzetli diye, siz istediğinizi kullanabilirsiniz.
Makarnayı üzerinde yazan pişirme süresince haşlıyoruz, süzüyoruz.

Soğanı maydanozu ince ince kıyıyoruz.
Orta ateşte bir tavaya yağı koyup soğanı tavaya alıyoruz ardından maydanozu ve kıymayı da koyuyoruz, bir kase içine salçayı alıp yaklaşık bir bardak suda karıştırıyoruz ve tavamıza döküyoruz, baharatlarımızı da koyup iyice kavuruyoruz. Süzülen makarnamızı 200 derecelik fırında üzerine tuz serpip 7 dk kurutuyoruz, bir kase yoğurt a mayonez tuz ilave edip karıştırıyoruz. Önce makarnayı üstüne yoğurdu, son olarak kıymalı sosumuzu ilave edip servis ediyoruz.

Yalancı Makarnalı Mantı

Yalancı Makarnalı Mantı Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gram makarna
- 250 gram kıyma
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- Tuz
- Karabiber
- Pulbiber

Sosu için:

- Yoğurt
- Sarımsak
- Sıvıyağ
- Biber, salça veya pulbiber

Yalancı Makarnalı Mantı Tarifi Yapılışı

Soğan ve sarımsak rendelenir ve suyu sıkıldıktan sonra kıymamıza eklenir. Tüm baharatlar atıldıktan sonra harcımız iyice yoğurulur ve yarım saat buzdolabında dinlenmeye bırakılır.
Harcımız dinlendikten sonra buzdolabından alınır ve mantı makarnalarımızın içi doldurulur. Biraz uğrastiriyor ama çok lezzetli oluyor.
Bir tencerede suyumuzu kaynatıyoruz çok az tuz ilave ediyoruz ve kıymalı makarnamızı normal makarna pişirir gibi pişiriyoruz. Pişen makarnamızı süzüp bir tabağa alıyoruz.
Sosu için yoğurt ve rendelenmiş sarımsağı karıştırıp makarnamızın üzerine döküyoruz. Küçük bir tavada sıvı yağ ve biber salçası veya pulbiberi kızdırıp makarnamızın üzerine kaşıkla döküyoruz.

Erişte Pilavı (Pratik Ve Lezzetli)

Erişte Pilavı (Pratik Ve Lezzetli) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 yemek tabağı dolusu ev yapımı erişte
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 2- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- Göz kararı kaynar su
- Tuz (ben eklemedim)

Erişte Pilavı (Pratik Ve Lezzetli) Tarifi Yapılışı

Pilav tenceremize tereyağı ve ayçiçek yağını koyuyoruz. Tereyağı eriyince yanmadan hemen erişteleri bu yağ ile kavurmaya başlıyoruz yalnız çok karıştırmadan ara ara karıştırarak şehriye kavurur gibi kavuruyoruz. Bazı erişteler kararıyor çok yakmadan eriştelerin üst hizasına gelecek kadar su koyuyoruz. Suyu azar azar ekleyeceğiz. çünkü herkes ayni sertlik-yumuşaklıkta sevmiyor hem de eriştenin yapısına göre su çekmesi farklı oluyor. Ve benim eriştem tuzlu olduğu için tuz eklemiyorum. Altını kısıp kapağını kapatıyoruz. Pilav gibi En kısık ateşte demlenerek pişiriyoruz. Dilerseniz peynir ve cevizle de servis edebilirsiniz.

Domatesli Makarna

Domatesli Makarna Tarifi İçin Malzemeler

Domates sosu için;

- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet domates
- 1 dolu yemek kaşığı salça
- 2 diş sarımsak
- Yarım çay kaşığı karabiber
- Yarım çay kaşığı kekik (isteğe bağlı)
- Yarım çay kaşığı köri (isteğe bağlı)
- Yeterince tuz
- (Ben birkaç kaşık da hazır garnitür kullandım)

Ayrıca tabii ki;

- Makarna, su ve tuz

Domatesli Makarna Tarifi Yapılışı

"Makarna yapmak da tarif mi istermiş" demeyin. Güzel makarna herkes yapamaz. Yüzlerce aynı makarna paketinden kimi bir hamur yemeği çıkarırken kimisi parmakları yedirebilir.
Bismillah deyip başlayalım.
Dilediğiniz bir çeşit makarnayı üzerinde yazan tarife göre pişirin. Sonra esas önemli olan kısma, sosun yapılışına geçelim.
Büyük bir tavada, sıvı yağımız içerisine ince doğranmış soğanları alalım. Ezilmiş sarımsakla ve salça ile birlikte biraz kavuralım.
Sonra kabuklarını soyup yemeklik doğradığımız domatesleri tavaya ekleyelim. Suyunu çekene kadar pişirelim. Sosumuz güzelce kaynayıp kıvam aldıktan sonra baharatları damak tadımıza göre ekleyelim.
Makarnanın haşlanma suyundan 1-2 kepçe sosa eklenir. Bir dakika sonra ocağın altını kapatıp makarna ve sosu buluşturun

Peynirli Sarımsaklı Makarna

Peynirli Sarımsaklı Makarna Tarifi İçin Malzemeler

- 1 paket makarna
- 1 kase peynir rendesi

- 2 diş sarımsak
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı sıvı yağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- Biraz maydanoz
- Tuz

Peynirli Sarımsaklı Makarna Tarifi Yapılışı

Tencereye su ekleyip kaynatalım tuz ve makarna ekleyip haşlayalım. Bir sos tavasında yağ ile rendelenmiş sarımsağı biraz kavurup peyniri ekleyelim ardından süt, karabiber ve gerekirse tuz ekleyip pişirelim kıyılmış maydanoz ekleyip haşlanmış makarnayla karıştırıp sıcakken servis yapalım.

Bulgur Pilavı

Bulgur Pilavı Tarifi İçin Malzemeler

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ
- 2 küp Knorr Et Suyu Bulyon
- 4 adet çarliston biber
- 4 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı nane

Bulgur Pilavı Tarifi Yapılışı

1. Bir pilav tenceresinde sıvıyağı ısıtın. Küp doğranmış kuru soğanı bir kaç dakika orta ateşte soteleyin.
2. Üzerine ince doğranmış çarliston biberleri ilave edip, kavurmaya devam edin. Salça da ekleyip kokusu çıkıncaya kadar kavurun.
3. Pilavlık bulguru tencereye ilave edin. Üzerine sıcak su ve Knorr Et Suyu Bulyon ekleyin. İyice karıştırıp, kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişmeye bırakın.
4. Pilav suyunu çektikten sonra, altını kapattığınızda üzerine kuru nane ekleyip, demlenmeye bırakın. Sıcak servis edin.

Tane Tane Pirinç Pilavım

Tane Tane Pirinç Pilavım Tarifi İçin Malzemeler

- 1 su bardağı pirinç
- 1 kahve fincanı tel şehriye
- 1, 5 et veya tavuk bulyon
- 2 su bardağından 2 parmak eksik sıcak su
- 2 yemek kaşığı margarin

Tane Tane Pirinç Pilavım Tarifi Yapılışı

Yağımızı uygun bir tencereye alıp eritelim.

Yağımız eriyince şehriyelerimizi ekleyelim.

Arada karıştırarak iyice kızarmasını sağlayalım.

Şehriyelerimiz de kızardığına göre artık yıkayıp süzdüğümüz pirinçlerimizi ekleyebiliriz.

Pirinçlerimizi de 2 dk kadar karıştırıp kızarmasını sağlayalım.
Artık sıcak olan suyumuzu eklemeyin zamanı geldi.
Suyumuzu da ekleyelim.
Kaynayınca altını kısıp kapağını kapatalım.
Suyumuz azalıp sadece pirinçlerimizle aynı hizada olunca eksik olan iki parmaklık sıcak suda bulyonlarımızı eritip pirinçimize ekliyoruz.
2-3 tur karıştırıp suyunu çekmesini bekliyoruz.
Suyunu çekince üzerine bir kağıt havlu veya bez örtüp kapağını kapatıyoruz.
10 dk dinlendirip sunuyoruz.

Tereyağlı Pirinç Pilavı

Tereyağlı Pirinç Pilavı Tarifi İçin Malzemeler

- 1.5 su bardağı pirinç
- 3 yemek kaşığı tereyağ
- 1 buçuk yemek kaşığı sıvı yağ
- 3 su bardağı ılık su(pirinç ölçüsü)
- 1 adet tavuk bulyon

Tereyağlı Pirinç Pilavı Tarifi Yapılışı

Tencereye yağ konur güzelce köpük köpük olana kadar eritilir. Pirinç beyazı çıkana kadar ılık suda yıkanır iyice süzülür tencerede kavrulur taneler birbirinden ayrılana kadar. Üzerine suyu ilave edilir tuzunu ve bulyonu atılır tencere kapağı hafif aralık bırakılır ve pişmeye bırakılır. Pilavımızı demlenmesi için havlu peçeteyle kapatıp yarım saat dinlendirin

Kıymalı Pirinç Pilavı

Kıymalı Pirinç Pilavı Tarifi İçin Malzemeler

- 200 gr kıyma
- 2 su bardağı pirinç
- 4 su bardağı sıcak su
- 1 adet soğan
- 1 adet domates

Kıymalı Pirinç Pilavı Tarifi Yapılışı

Soğanı küçük küçük doğrayıp kıymayı koyalım biraz sıvı yağ ekleyip kavuralım .Küçük doğranan domatesleri katalım biraz karıştırıp pirinçi koyalım ardından suyunu katıp tuzu atıp pişmeye bırakalım biraz dinlendikten sonra servise hazırdır

Domatesli Pilav

Domatesli Pilav Tarifi İçin Malzemeler

- 2 küp Knorr Tavuk Suyu Bulyon
- 2 su bardağı pirinç
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ

- 1 su bardağı sıcak su
- 3 adet domates
- 3 diş sarımsak

Domatesli Pilav Tarifi Yapılışı

1. Geniş bir kaseye koyduğunuz pirincin üzerine ılık su ekleyin ve 15 dakika bekletin.
2. 15 dakikanın sonunda pirinci bir süzgece koyup, akan suyu iyice berraklaşıncaya kadar yıkayın.
3. 2 küp Knorr Tavuk Suyu Bulyon'u, küp doğranmış domatesleri, suyu ve sarımsağı derin bir sos kabında el blenderi yardımı ile iyice çekin.
4. Pilav tencerenize sıvı yağı ekleyin ve süzdüğünüz pirinçleri harlı ateşte saydamlaşıncaya kadar kavurun.
5. Hazırladığınız domatesli suyu tencereye ekleyin ve pilavınızı kısık ateşte 20 dakika pişirin.
6. Kapağını kapatıp 10 dakika dinlendirin, sıcak servis edin.

Tane Tane Anne Pilavı

Tane Tane Anne Pilavı Tarifi İçin Malzemeler

- 2 Su Bardağı Pirinç
- 2 Su Bardağı Su
- 1 küp şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- Tavuk bulyon
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 2 yemek kaşığı zeytinyağ

Tane Tane Anne Pilavı Tarifi Yapılışı

Pirinçleri yarım saat kaynar suda beklettikten sonra yıka ve süz.

Püf noktası; pirincin suyunu iyice süzün çünkü bu pilavın tane tane olmasını sağlayacak.

Tencereye yağını koy ve pirinçleri ilave edip kavur.

Püf noktası; pirinç yağı iyice çekip takır takır olana kadar kavur.

Bir küp şekeri, tuzu ve tavuk bulyonu da ekleyip karıstır.

2 bardak suyunu da ekle ve kaynat.

Püf noktası; pilav yaparken 1' e 1 ölçü pilavın tam kıvamında olmasını sağlar.

Kaynadıktan sonra ocağın en kısık gözüne alıp yaklaşık 10-12 dakika suyunu çekmesini bekle.

Piştikten sonra altını kapat ve 15 dakika demlendir.

Miss gibi tane tane pirinç pilavın hazır.

Tavuklu Pilav

Tavuklu Pilav Tarifi İçin Malzemeler

- 1 bütün tavuk
- 2 su bardağı pirinç
- Tuz
- Sıvı yağ

Tavuklu Pilav Tarifi Yapılışı

Tavuğun göğüs kısmı kullanılacak tavuk haşlanır ve didilir suyunu pilava kullanın. Pirinçleri yıkayın ılık ve tuzlu suda 15 dk bekletin. Ocağa pilav yapacağınız tavayı alın sıvı yağ koyun göz kararı. Pirinçleri ilave edin tuz serpin 2 dk kavurun ve 3 su bardağı tavuğun suyunu ilave edin ağzını kapatın kısık ateşte 20 dakika kadar pişirin. Dinlenmeye bırakın tuzunu iyi ayarlayın miktar vermiyorum göz kararı yapın hanımlar Servis için küçük kase kullanabilirsiniz kaseye önce tavuk üstünede pilav koyun ve servis tabağına ters çevirin. He bu arada tavuğun suyunu da sıcakken pilava ekleyin.

Tavuklu Bulgur Pilav

Tavuklu Bulgur Pilavı Tarifi İçin Malzemeler

Tavuk suyu için:

- 1 adet tavuk göğüs eti
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 8 bardak su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Pilavı için:

- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- Yarım su bardağı tel şehriye
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 çorba kaşığı tereyağ
- 3 veya 3 buçuk su bardağı tavuk suyu

Tavuklu Bulgur Pilavı Tarifi Yapılışı

Önce tavuk etini yıkayıp tencereye alalım, bir havuç ve soğanı temizleyip yıkayalım, tencereye alalım, bir tatlı kaşığı tuz ve 8 bardak kadar suyla beraber 25 dakika kadar haşlayalım.
İyice yumuşayınca eti, soğanı, havucu çıkaralım, etleri didikleyelim, havucu da dilerseniz içine koyabilirsiniz, ben ekledim, soğanı koymadım.
Tencereye sıvı yağı koyup tel şehriyeyle beraber kısık ateşte kavurmaya başlayalım, rengi değişince içine yıkadığımız bulguru ve bir kaşık tereyağını alalım, birazda yağ eriyinceye kadar karıştıralım. Birkaç dakika kadar sonra üzerine 3- 3 buçuk bardak kadar sıcak tavuk suyunu ve havucu ilave ederek pişmeye bırakalım, suyunu çekince 10 dakika kadar dinlendirelim. Servis tabağına pilavı onun üzerine de didiklediğimiz eti yerleştirelim, seviyorsanız üzerine bol bol taze çekilmiş karabiber serpelim.

Pirinç Pilavı (Tane Tane)

Pirinç Pilavı (Tane Tane) Tarifi İçin Malzemeler

- 2 su bardağı pirinç
- 1 su bardağı arpa Şehriye
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Tuz

- Sıcak su (3 su bardağı)

Pirinç Pilavı (Tane Tane) Tarifi Yapılışı

Pirinci sıcak suya ıslatalım 15-20 dakika diğer yandan tencereye sıvı yağ ve tereyağı alalım, eritelim. Şehriyeyi ilave edip iyice şehriyenin rengi dönünceye kadar kavuralım, ben biraz fazla kavuruyorum ama isteğe bağlı biraz pembeleşinceye kadar da yeterli sonra pirinci soğuk su ile iyice yıkayın, nişastası geçince ye kadar süzün ve tencereye alalım tuzunu da atıp bir kaç dakika kavurun, yaklaşık 5 dk yeterli sonra üzerine kaynar su ilave edip kapağını kapatın, pirinç suyunu çekinceye kadar pişirelim ve 10 dk kadar dinlendikten sonra servise hazır afiyet şifa olsun :)

Not : 1 bardak pirince, 1. 5 bardak su, ölçü bu şekilde pirinci ne ile ölçtü iseniz aynı kap ile bire bir buçuk şeklinde oluyor.

Arnavut Ciğeri

Arnavut Ciğeri Tarifi İçin Malzemeler

- Kuzu ciğer
- 1 çay bardağı un
- 1. 5 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz biber veya pulbiber
- Kızartmak için sıvı yağ

Arnavut Ciğeri Tarifi Yapılışı

Ciğerlerin kanını süzdükten sonra, tuz biberle iyice harmanlıyoruz, daha sonra az az unlayıp kızgın yağda kızartıyoruz

Arnavut Ciğeri

Arnavut Ciğeri Tarifi İçin Malzemeler

- Sıvı yağ
- Yarım kg ciğer
- 1 çay bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz

Arnavut Ciğeri Tarifi Yapılışı

Ciğerler unlanıp tuzlanır ve elek yardımıyla fazla un alınır, kızgın yağda kızarana kadar kızartılır, sunum için ben patates tercih ettim iri doğranmış biberli soğanla da servis yapabilirsiniz.

Tavada Nefis Ciğer (10 Dakikada)

Tavada Nefis Ciğer (10 Dakikada) Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gr ciğer
- 1 adet soğan
- 2 adet yeşil biber
- Pulbiber
- Tuz

Tavada Nefis Ciğer (10 Dakikada) Tarifi Yapılışı

Önce ciğerimizi doğrayalım.
Tenceremize yarım çay bardağı sıvı yağ ekleyelim.
Ciğerimizi ilave edip biraz kavuralım.
İnce ince kıyılmış biber ve soğanımızı ilave edelim.
Tuz ve biberini damak zevkimize göre ayarlayıp yaklaşık 10 dk kapağı kapalı olacak şekilde kavuralım.

Nefis Ciğer Tava

Nefis Ciğer Tava Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gr dana ciğer
- 1 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

Nefis Ciğer Tava Tarifi Yapılışı

Öncelikle ciğerimizi sinirlerinden ayırıp yaprak yaprak doğruyoruz daha sonra bir süzgece alıp iyice yıkıyoruz yıkadığımız ciğerleri bir tabakta unla birlikte harmanlıyoruz (unun fazlasını alıyoruz).Bu arada altını açtığımız yağın iyice ısınmasını bekliyoruz. 1 porsiyonluk alıp kızgın yağa ciğerlerimizi atıyoruz. Elimizi çabuk tutalım. İki taraflı kızartıp servis tabağına alalım.

Dalak Kızartması

Dalak Kızartması Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kuzu dalağı
- Un
- Sıvı yağ
- Soğan
- Maydanoz
- Tuz

Dalak Kızartması Tarifi Yapılışı

Dalakları küp küp doğrayın. Una tuz serpin ve dalakları una bulayın. Kızgın yağa atın çok sertleşmeden kızarınca servis tabağına alın. Soğanları ay şeklinde doğrayın üzerine tuz serpin güzelce ovalayın soğanları yıkayın ince ince doğranmış maydanoz la karıştırın. Yanına koyun afiyet olsun.

Ciğer Tava

Ciğer Tava Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo dana ciğeri
- 2, 5 çorba kaşığı un
- 1 tatlı kaşığı iri tuz
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber

- Tavanın dibini kaplayacak kadar ay çiçek yağı

Ciğer Tava Tarifi Yapılışı

Derin bir kabın içine ciğerler koyulur, üzerine tuz ve baharatlar ilave edilerek ciğerle harmanlanır.

Baharatla harmanlanmış ciğerlere iki buçuk çorba kaşığı un ilave edilerek ciğerler unla harmanlanır.

Geniş teflon bir tavaya veya tencereye yağ koyulur ve yağ ısındıktan sonra ciğerler ilave edilir. Altı hafifçe kızaran ciğerler alt üst edilerek karıştırılır.

Ocağın altı kısılarak ciğerler sık sık karıştırılarak pişmesi sağlanır. Ciğerleri kurutmadan ve yakmadan pişirmek gerekir.

Ciğerler pişince ocağın altı kapatılır ve sıcak sıcak servis yapılır. Ciğer soğanla ve maydanoz ile beraber yenilebilir.

Kelle Paça Tarifi

Kelle Paça Tarifi (Annem'in) İçin Malzemeler

- 1 kuzu kelle (koyun da olur)
- 4 kuzu paça (koyun da olur)
- 1 baş soğan
- 2 tane domates
- 3 tane biber
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 6-7 diş sarımsak
- Tuzu kendinize göre ayarlayın
- Pul biber
- Çok minik kekik

Kelle Paça Tarifi (Annem'in) Yapılışı

Bütün malzemelerimizi güzelce yıkayalım.Düdüklümüzün ince kelle paçayı koyalım. Resme gördüğünüz gibi soğanı, biberi, domatesi doğrayalım. İlave edelim. Sarımsağı da iri doğrayıp ilave edelim. Baharatları en son üzerlerine tereyağını koyup ağzını kapatalım .Kısık ateşte 2 su bardağı kadar su ilave edip pişirelim.

Et Haşlama (Nefis)

Et Haşlama (Nefis) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo kadar et dana ya da kuzu tercihe bağlı
- 2 tane iri patates
- 3 adet küçük soğan
- 1 tane carliston biber
- 2 diş sarımsak
- Tuz ve piştikten sonra 1'er çay kaşığı pul biber, karabiber

Et Haşlama (Nefis) Tarifi Yapılışı

Herkese merhabalar, bugün çok lezzetli ve besleyici et haşlama yapalım, hemen herkes biliyordur ama bende paylaşmak istedim:) Önce etimizi düdüklüye koyalım üstünü biraz geçecek kadar su koyalım ve pişmeye bırakalım, benim etim 30 dk da pisti etten ete değişebilir patatesi biberi soğan ve sarımsağı istediğiniz boyutta kesip pişmiş olan etin içine atalım tuzunu da attıktan sonra etin suyuna göre az su koyun, karıştırıp kapağını kapatıp düdük sesinden sonra 20 dk pişirelim. Piştikten sonrada baharatlarını koyup servis yapalım.

Karnıyarık Tarifi

Karnıyarık Tarifi İçin Malzemeler

- 6 adet patlıcan
- 300 gram dana-kuzu karışık kıyma
- 2 soğan
- 1 sarımsak
- 2 adet domates
- Sivri biber
- Salça
- Kara biber
- Tuz
- Sıvı yağ

Karnıyarık Tarifi Yapılışı

Patlıcanları organik bir yerden aldığım için tuzlu su yapmıyorum. Acı olduğunu düşünürseniz siz yapabilirsiniz. Pijamalı olarak soyduğumuz patlıcanları sıvı yağda kızartıyoruz. Ayrı bir tavada kıymayı kavuruyoruz. Soğanı, sarımsağı, tuzu, domatesi, pul biberi ve salçayı ekliyoruz. Patlıcanların orta yerlerini keserek hazırladığımız harcı dolduralım. Biberler ve domateslerle üzerini süslüyoruz. Az salçalı suyla fırında veya ocakta biraz pişiriyoruz.

Bakır Tavada Kıyma Sote

Bakır Tavada Kıyma Sote Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kuzu kıyma
- 4 adet biber
- 2 diş sarımsak
- 2 adet domates
- Tuz ,toz biber, pul biber

Bakır Tavada Kıyma Sote Tarifi Yapılışı

Tavaya zeytinyağı ekliyoruz,sırasıyla biber, sarımsak ,kıyma ,domates, kavuruyoruz, sonra baharatlarını ekleyip altını kapatıyoruz. Yemeğimiz hazır afiyet olsun.

Pastırmalı Kuru Fasulye

Pastırmalı Kuru Fasulye Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kuru fasulye
- 250 gr pastırma
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı salça
- Tuz ,karabiber
- 1 adet kuru soğan
- Yeteri kadar su

Pastırmalı Kuru Fasulye Tarifi Yapılışı

Kuru fasulyeler 1 gece önceden ıslatılır. Düdüklü tencereye 1 adet kuru soğan yemeklik doğranır. Yağ ile birlikte kavrulur, içine doğranmış pastırmalar atılır çok az kavrulup, salça ,tuz ,karabiber su ilave edilir .Kuru fasulyeleri de katıp düdüklünün ağzı kapatılıp pişirip sıcak servis yapılır.

Salçalı Et Yemeği

Salçalı Et Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kg doğranmış et
- 1 soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Yarım yemek kaşığı biber salçası
- Zeytinyağı
- Tuz

Salçalı Et Yemeği Tarifi Yapılışı

Öncelikle etimizi yıkıyoruz. Sonra tencereye alıyoruz 1 bardak suyla 10 dk haşlandıktan sonra süzüyoruz tenceremize doğradığımız soğanı, salçayı ,zeytinyağıyla iyice perseliyoruz, ardından etimizi ekliyoruz karıştırıyoruz, üzerini geçmeyecek kadar kaynar suyu ekle pişmeye bırak arada karıştır ki dibi tutmasın tadına bak olmamışsa suyu bitince tekrar biraz koy tuzunu da ekle pişince servis edebilirsiniz.

Konya Tiriti

Konya Tiriti Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kuzu eti
- 1 tam bayat ekmek
- 1 adet soğan
- 3-4 dal maydanoz
- 2 diş sarımsak
- Yoğurt
- Sıvı yağ
- Pul biber
- Tuz

Konya Tiriti Tarifi Yapılışı

Önce etimizi yumuşayana kadar pişiriyoruz. Ekmekleri fırında yakmadan kızartıyoruz,sarımsakları ezip yoğurta katıyoruz, soğanları ve maydanozu ince ince doğrayıp tuzla ovuyoruz ,sonra etin suyuyla ekmekleri ıslatıyoruz ,etleri yağda biraz kavuruyoruz ve sırasıyla yoğurdu ekmeğin üzerine yayıyoruz, eti de yoğurdun üstüne döküyoruz ,soğanla maydanozu da etin üzerine yağda kızdırdığımız pul biberi de üzerine gezdiriyoruz afiyet olsun.

Bodrum Kebabı Enfes

Bodrum Kebabı Enfes Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg patates
- 1 kg dana kuşbaşı
- Kekik
- Tuz
- Pul biber
- Zeytinyağ
- Salça

Kızartmak İçin;

- Ayçiçek yağ

Servisi İçin;

- Sarımsaklı yoğurt

Bodrum Kebabı Enfes Tarifi Yapılışı

Dana etini kuşbaşı doğrayıp tavaya koyalım kavrulsun. O arada patatesi soyalım kızartmak için ince dilim yapalım kızartalım. Kavrulan ete kekik hakiki zeytin yağı ekleyip kavurmaya devam edelim ,en son salça ve tuz ilave edelim kavrulduğunu anlayınca altını kapat. Et de pişince porsiyon ayırıp önce patatesi tabağa koyalım patatesin üzerine sarımsaklı yoğurt döküp üzerine kavrulan etten biraz koyup servis yapalım ,afiyet olsun

Etli Bamya Yemeği

Etli Bamya Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kutu konserve bamya
- 250 gram kuşbaşı et
- 1 soğan
- 1 sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz, kara ve kırmızı biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ ve tereyağı

Etli Bamya Yemeği Tarifi Yapılışı

Merhabalar önce tencereyi ısıtıp etleri atıp suyunu bırakıp çekmesini bekliyoruz. Pişen etlere soğanları ekleyip kavuruyoruz, sonrasında salçayı tuzu ve baharatları ekleyip salçanın kokusu çıkınca bamyaları

ekliyoruz. Üzerini geçecek kadar sıcak su ekliyoruz ve orta ateşte 10- 15 dk pişirip servisliyoruz. Vitamin deposu afiyet olsun

Tas Kebabı

Tas Kebabı Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kg dana kuşbaşı et
- 2 adet orta boy patates
- 1 soğan
- 2 diş sarımsak
- Yarım çay bardağından biraz fazla sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığından biraz az tuz

Tas Kebabı Tarifi Yapılışı

Öncelikle kolaylıklar dilerim arkadaşlar yapımı çok basit ama bir o kadarda lezzetli bir yemek, işe etmizi bir güzel yıkayıp süzdükten sonra ocakta kızdırdığımız düdüklü veya tencereye bırakıyoruz etimizi, ilk başta yağsız tencere olduğu için etlerimiz yapışacaktır fakat suyunu saldıktan sonra normal halini alıp pişmeye başlayacaktır ,ara ara karıştıralım ve suyunun çekmesini bekleyelim, suyunu çektikten sonra sıvı yağ yemeklik doğradığımız soğanı ve minik minik doğradığımız sarımsağı etle beraber pişmeye bırakıyoruz, soğan piştikten sonra salçayı ekleyip kavuruyoruz ve ardından tuz ,pul piberini ekleyip üzerini bir parmak boyu geçecek şekilde su ilave edip etler lokum kıvamına gelinceye kadar pişmeye bırakıyoruz.
Bu arada patatesleri küp küp doğradıktan sonra kızartıyoruz isteğe bağlı ister yemek piştikten sonra yemeğe ekleyip bir taşım kaynaması isterseniz de servis yaparken yemeğin üzerine ekleyebilirsiniz afiyet olsun.

Et Sote

Et Sote Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo dana kuşbaşı
- 2 soğan büyük
- 2 tatlı biber çarliston
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Tuz
- Karabiber
- Et suyu
- Sıvı yağ

Et Sote Tarifi Yapılışı

Etimizi üzerini geçecek şekilde düdüklüde 20 dakika haşlayalım etimiz daha yumuşak ve ağızda dağılıyor. Tavaya yağ ve soğanları alalım pembeleşince biberleri atıp kızartalım. Etimiz piştikten sonra tavaya alıp bir iki çevirip salçasını ekleyelim. Sonra etimizin suyundan üzerini geçecek şekilde ekleyip tuzunu biberini atıp

hafif ateşte pişirelim. Ben ilaveten buzlukta dondurduğum et suyu ekledim. 10 dakika pişme süresi yeterli. Yanına pilav, cacık, turşu güzel gider.

Et Haşlama

Et Haşlama Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo kuşbaşı doğranmış dana eti
- 3 su bardağı sıcak su
- kara biber
- tuz

Et Haşlama Tarifi Yapılışı

Kuşbaşı doğranmış etleri düdüklü tenceremize alıyoruz,bit tutam tuz ve biraz karabiber ekledikten sonra 3 su bardağı sıcak su ilave ediyoruz ve tenceremizin kapağını kapatıyoruz…
Yaklaşık 20-25 dk kadar pişiriyoruz.

Tavuk Tandır (Düdüklü Tencerede)

Tavuk Tandır (Düdüklü Tencerede) Tarifi İçin Malzemeler

- 6-7 adet pirzola tavuk
- 1 soğan

Sos için;

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- Yarım limon suyu
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

Tavuk Tandır (Düdüklü Tencerede) Tarifi Yapılışı

Muhteşem lezzetli, hızlı ve pratik olan tavuk tandır tarifi vermek istiyorum. Mutlaka denenmeli.

Sos için malzemeleri karıştırma kabına alın ve hepsini karıştırın. Tavukları bu sosa bulayın ve 1 saat buzdolabında dinlendirin. Ben evdeki tavuklarımı kullandım bi parça tavuk bonfile ve tavuk parçalarıyla yaptım. Ama gerçeği pirzola ile oluyor. !!!!
Dinlenince düdüklü tenceremize alıyoruz ve içine 1 tüm soğan koyuyoruz ve KESİNLİKLE SU KOYMADAN !!!!! Tencerenin ağzını kapatıyoruz. Ve yüksek ateşte pişmeye başlayınca yani düdüklü tencerenin fısırdama sesini duyunca kısık ateşe alıyoruz. Ve 40 dakika pişiriyoruz.   Bu susuz olmaz diye su koymayın zaten özelliği kendi suyuyla pişmesi. Pişince göreceksiniz içinde 1, 5 su bardağı kadar tavuğun kendi öz suyu oluyor. İster bu suyu pilavda kullanın ister çorbada. Biz pilavın üzerine dökerek yedik çok ama çok lezzetli oldu.
Pirinç pilavı ile servis ettim siz dilediğiniz şekilde afiyetle yiyebilirsiniz.

Tavuk Sote (Tavuk Göğsü Sevmeyenler İçin)

Tavuk Sote (Tavuk Göğsü Sevmeyenler İçin) Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kemiksiz tavuk incik(tavuk göğsünden daha lezzetli ve yağlı olduğu için)
- 2 adet büyük yeşil biber
- 3 adet küçük domates
- 4 -5 diş sarımsak
- 1 orta boy soğan
- Yarım yemek kaşığı salça
- Tuz, pul biber, karabiber

Tavuk Sote (Tavuk Göğsü Sevmeyenler İçin) Tarifi Yapılışı

Kuşbaşı doğranmış tavukları, rengi beyaz olana kadar biraz yağ ile kavuralım ve ardından çok küçük doğranmış soğanları ekleyelim. Altı kısık bir şekilde tavuklar suyunu salıp geri çekene kadar kavuralım. Daha sonra küçük doğranmış biberler ve sarımsakları ekleyip bir 15 dk da öyle kavuralım. Kabuğu soyulmuş ve küp küp doğranmış domatesleri salça ile beraber ekleyelim. 1 su bardağı kadar su ekleyip pişmeye bırakalım. Kontrollü olarak tuz ve baharatları ekleyip tavuklar pişene kadar pişirelim.

Genellikle sote için tavuk göğsü kullanılıyor ancak ben onu çok tatsız tuzsuz ve lezzetsiz bulduğum için tercih etmiyorum. Siz de göğüs etini sevmeyenlerdenseniz tarifimi mutlaka denemelisiniz.

Harika Tavuk Dilimleri (15 Dakikada Hazır)

Harika Tavuk Dilimleri (15 Dakikada Hazır) Tarifi İçin Malzemeler

- 2 adet tavuk göğüs
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Pulbiber, kekik
- 3- 4 yemek kaşığı kadar sıvı yağ

Harika Tavuk Dilimleri (15 Dakikada Hazır) Tarifi Yapılışı

Tavuk göğüs etlerimizi ince ince dilimliyoruz, tavaya biraz yağ koyup tavuklarımızı diziyoruz, suyunu salıp çekince ters çevirip tuzunu ekliyoruz ,iki yüzü pişen tavuklarımızı damak tadımıza göre baharatlandırıyoruz dilimlerimizin kalınlığında göre 10 yada 15 dakikada pişen tavuklarımız hazır ,çook pratik acil misafirlerimiz için çalışan bayanlarımız ve öğrencilerimiz için ideal bir tarif.

Tavuklu Haşlama Tarifi

Tavuklu Haşlama Tarifi İçin Malzemeler

- 5 adet küçük soğan veya arpacık soğan
- 3 adet patates
- 2 adet havuç
- 2 adet tavuk incik
- 1 adet tavuk bulyon
- Tuz
- Sıvıyağ

- Su

Tavuklu Haşlama Tarifi Yapılışı

Patatesleri, havuçları soyup iri iri doğruyoruz. Soğan ve eti ilave edip suyunu, yağını, tuzunu, bulyonunu ekleyip pişmeye bırakıyoruz.

Bol Soslu Tavuk Bonfile (Mangal Tadında)

Bol Soslu Tavuk Bonfile (Mangal Tadında) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg bonfile tavuk
- 1 yemek kaşığı tatlı veya acı biber salçası
- 2 yemek kaşığı tepeli yoğurt
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı pulbiber, isot
- Yarım çay kaşığı köri
- Yarım çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- Not : Dilerseniz 2 diş rendelenmiş sarımsak ekleyebilirsiniz. Ben kendim eklemedim.

Bol Soslu Tavuk Bonfile (Mangal Tadında) Tarifi Yapılışı

Mutlu, sağlıklı, huzurlu günler dilerim. Mangal yakmadan, fırın kullanmadan pratik mi pratik enfes lezzetli bonfile tavuk tarifiyle karşınızdayım.
Bonfileleri çok ince veya çok kalın olmayacak şekilde kesip yıkayıp iyice süzdürüyoruz. Bir kase içerisinde sos malzemelerini çırpıp soslarla beraber kabımıza bonfilelerle beraber iyice harmanlayıp vaktimiz var ise üzerini streçleyip dolapta bekletelim. Eğer hemen yapacaksak tavaya dizip önce kısık ateşte kendi suyunu salıncaya kadar 10 dk pişirip sonrada ocağın altını açarak suyunu çekmesiyle kendi yağında her iki tarafınıda kızartıyoruz. 20 dk içerisinde enfes lezzetli ızgara tadında tavuğumuz hazır.

Kekikli Pul Biberli Tavuk Sote

Kekikli Pulbiberli Tavuk Sote Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo tavuk but kuşbaşı
- 4 yemek kaşığı sıvı yağ(ben zeytinyağı kullandım)
- 1 adet kuru soğan
- 8-10 tane sivri biber
- 3 yemek kaşığı domates sosu(yada 1 domates rendesi)
- 1 çay kaşığı acı biber salçası
- Tuz, kekik, pul biber

Kekikli Pul Biberli Tavuk Sote Tarifi Yapılışı

Kolay ve lezzetli bir tavuk yemeği yapmayı istiyorsanız bu tarif tam size göreKuşbaşını butdan tercih ederseniz çok daha lezzetli olacaktır. Gelelim tarifimize;Tavukları güzelce yıkayıp tenceremize alıyoruz. Ocağı yakıp ara ara karıştırıyoruz. Tavuklar suyunu salıp çekene kadar bizde bu arada soğanımızı ve biberlerimizi doğrayalım. Domates kullanacaklar domatesi de doğrasınlar. Tavuklar suyunu çekince

yağımızı ilave edip hemen ardından soğan ve biberi tencereye alıp karıştırarak soteliyoruz. Soğanlar pembeleşmeye başladığında domates sosu salça ve baharatları ilave edip yarım su bardağı da suyu da ekleyince kapağı kapatıp ocağı da kısık ateşe alıp pişmeye bırakıyoruz. Yemeğimiz suyunu çektiğinde pismiş olacaktır.

Kanat Çöp Şiş

Kanat Çöp Şiş Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg kanat
- 1 tatlı kaşığı domates salçası veya 1 domates rendesi
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Tuz, kimyon, kekik, varsa biberiye
- Az sıvı yağ

Kanat Çöp Şiş Tarifi Yapılışı

Bir kabın içine yıkadığımız kanatları alalım. Salçaları, baharatları, tuz ve yağını ilave edelim. Mümkünde üstünü streç filmle kapatarak buzdolabında 2 saat bekletelim. Fırını 210 dereceye ayarlayıp ısıtalım. Sonra çöp şişlere kanatları yanlamasına dizelim. İsterseniz aralara soğan, biber, domates de koyabilirsiniz. Şişleri ızgara teline döşeyip fırına verin, kızarana kadar pişirin. Tane tane pilavla ya da makarnayla servis yapın.

Tavuk Köfte

Tavuk Köfte Tarifi İçin Malzemeler

- 1 paket tavuk göğsü
- 1 küçük soğan
- Çok az sıvı yağ
- 1 avuç kadar öğütülmüş bayat ekmek
- 1 yumurta
- Pulbiber
- Karabiber
- Kekik
- Kimyon
- Tuz

Tavuk Köfte Tarifi Yapılışı

Önce tavukları ufak ufak kesip robotta kıyma haline getiriyoruz. İçine yumurta soğan ve diğer baharatları karıştırıyoruz. İyice yoğurup köfte şeklini veriyoruz. Az yağda arkalı önlü kızartıyoruz.

Soslu Tavuk Kızartma Ve Tavuk Haşlama

Soslu Tavuk Kızatma Ve Tavuk Haşlama Tarifi İçin Malzemeler

- Kişi sayısına göre but veya bütün tavuk
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı nane

- 1 tatlı kaşığı kekik
- Tuz
- Sıvı yağ

Soslu Tavuk Kızartma Ve Tavuk Haşlama Tarifi Yapılışı

Tavuk Kızartma için; Tavukları yıkayın baharatlarını ve tuzunu atıp iyice harmanlayalım biraz da sıvı yağ ekleyip karıştırın büyük tavaya veya pilav tenceresine dizin kısık ateşte çevirerek pişirin 45 dkdan sonra çatal yardımıyla kontrol edebilirsiniz.

Tavuk Haşlama için; Tavukları genişçe tencereye alın üstünü geçecek kadar su ekleyin tuzunu atıp pişmeye bırakın pişip pişmediğini çatalla kontrol edebilirsiniz 45 dkdan sonra. Ben hafif olsun diye kendiminkini suda pişirdim bizimkilere de soslu yaptım diyetteyseniz haşlama daha iyi olur

NOT; Piştikten sonra da haşladığınız tavuğun suyunu buz kalıbına veya demir bardağa süzüp buzluğa koyun pilavlarda ve çorbalarda kullanın çok güzel lezzet verir. Baharatlarını isterseniz azaltıp veya çoğaltabilirsiniz.

Lokum Tavuk

Lokum Tavuk Tarifi İçin Malzemeler

- 8-10 parça derisiz kemiksiz tavuk göğsü
- 1 su bardağı süt
- Çeyrek su bardağı sıvı yağ
- 2 adet orta boy soğan
- Tuz
- Karabiber
- Kırmızı toz biber
- Kimyon
- Nane
- Kekik

Lokum Tavuk Tarifi Yapılışı

Tavukları küçük bıçak darbeleriyle yaprak gibi açıyoruz. Soğanları rendeleyip suyunu sıkıyoruz. Tavada yanmaması için rendelenmiş soğanların kendisini değil, suyunu koyuyoruz. Üzerine tüm malzemeleri ekliyoruz ve güzelce karıştırıyoruz. Sos tavukların her yerine bulaşınca kabın ağzını streç film ile hava almayacak şekilde kapatıp en az bir saat dinlendiriyoruz. Yapışmaz, kızgın tavada her iki tarafı da iyice kızarana kadar pişiriyoruz.

Karnabahar Kızartması

Karnabahar Kızartması Tarifi İçin Malzemeler

- 1 küçük karnabahar

Haşlamak için;

- 1 su bardağı süt
- 2 su bardağı kaynar su

Bulamak için:

- 1 yumurta
- 2 çay bardağı un
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 su bardağı süt

Kızartmak için:

- Sıvı yağ

Karnabahar Kızartması Tarifi Yapılışı

Karnabaharlarımızı iyice yıkayıp kök kısımlarını ve siyah kısımlarını bıçakla alalım. Bir güzel temizleyelim verilen ölçülerde ki su ve süt karışımında bir güzel haşlayalım 10 dk kadar haşladıktan sonra soğuk sudan geçirelim ve süzgeçte iyice soğumasın bekleyelim ,bu arada bizde bulayacağımız karışımı hazırlayalım, bunun için derin bir kaba un, süt, yumurta ve tuzumuzu da ekleyip iyice çırpalım ,çok akışkan bir kıvam olmamasına dikkat edelim, soğuyan Karnabaharlarımızı bu karışıma bulayıp kızgın yağda kızartalım.

Karnabahar Yemeği

Karnabahar Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 1 adet orta boy karnabahar
- 1 adet soğan
- 2 adet havuç
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 su bardağı su
- Tuz

Karnabahar Yemeği Tarifi Yapılışı

Soğanlar küçük küçük doğranır ve sıvı yağ koyduğumuz tencerede kavrulmaya başlanır. (arzu edenler kıyma da kullanabilirler.)Ardından 1 yemek kaşığı salçamızda ilave edilir. Onunla da biraz özleştikten sonra karnabahar ve ardından havuç eklenir. Onları da karıştırdıktan sonra tencerenizin yarısına gelecek kadar, ılık suyumuzu ekleriz. Ve tuzunu da ilave ettikten sonra pişmeye bırakıyoruz.

Ispanak Kavurması

Ispanak Kavurması Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kg ıspanak
- 1 yemek kaşığı salça
- 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 soğan
- 1 çay bardağı sıcak su
- Tuz
- Karabiber
- 1 kase yoğurt
- 1 diş sarımsak

Ispanak Kavurması Tarifi Yapılışı

Ispanakları güzelce yıkayalım sirkeli suda bekletelim. 10-15 dk bekledikten sonra süzelim. Doğrayalım. Bu arada tavada yağı ,soğanı, salçayı kavuralım. Üzerine ıspanakları ekleyelim suyu da ekleyip tuz ve karabiberi serpip 10-15 dk pişirelim. Üzerine sarımsaklı yoğurtla servis edelim.

Türlü

Türlü Tarifi İçin Malzemeler

- 350 gram kuzu kuşbaşı et
- 2 adet kuru soğan
- 1 adet patlıcan
- 1 adet patates
- 1 adet kabak
- 150 gram taze fasulye
- 3 adet olgun domates
- 2 adet biber
- 1 adet küçük kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Tuz, karabiber, yarım limon suyu
- Sevdiğiniz sebzeyi artırabilirsiz

Türlü Tarifi Yapılışı

Zeytinyağını tenceremize koyup kuşbaşı doğradığımız etlerimizi çeviriyoruz. 5 Dakika çevirdiğimiz etlerimize 2 bardak sıcak su ekleyip 15 dakika daha pişiriyoruz. Suyu az kalan ete doğradığımız fasulyeyi ilave edip 10 dakika daha pişiriyoruz. Kuşbaşı doğradığımız soğanı ve üzerine diğer malzemeleri yerleştirip, su koymadan 5 dakika ağzını kapatıp solmasını bekliyoruz. Salçaları, yarım limon suyunu ve 1 bardak suyu ekleyip sebzeler az diri kalacak kıvamda pişiriyoruz. Yemeğimiz 20 dakika dinlendiğinde kıvamına gelecektir.

Pırasa Yemeği

Pırasa Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg pırasa
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 küçük kuru soğan
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 2 orta boy havuç(isteğe göre ben kullanmadım)
- 4 su bardağı kadar su (pırasaları 1 parmak kadar geçsin)
- Tuz
- Yarım limon suyu
- 2 tane knor et bulyon

Pırasa Yemeği Tarifi Yapılışı

Pırasalar yıkanıp, dıştaki ilk katman kesilip atılır.
Kalan kısımlar doğranır.
Yemeklik olarak doğranan soğanlar, zeytinyağı ile birlikte tencereye konulup, sotelenir.
Soğanlar sotelenince, (verev kesilen havuçlar ilave edilir. Havuçlar 1-2 dakika piştikten sonra,)pırasa ile pirinçler eklenir.
Son olarak, pırasanın üzerini 1 parmak geçecek kadar su, tuz, şeker ve limon suyu ve 2 adet knor et bulyon ilave edilip tencerenin kapağı kapatılır.

Hazırlanan zeytinyağlı pırasa yemeği, orta ateşte 30_45 dakika kadar pişirilir.

Sulu Köfte

Sulu Köfte Tarifi İçin Malzemeler

- 2_3 adet patates

Köftesi için;

- 500 gram kıyma
- 2, 5 yemek kaşığı ince bulgur
- 1 adet yumurta
- 1 adet rendelenmiş soğan
- Karabiber
- Pulbiber
- Tuz
- 1 yemek kaşığı dolusu domates salçası
- 4 yemek sıvı yağ

Sulu Köfte Tarifi Yapılışı

Köftesi için bütün malzemeyi ekleyip iyice yoğuralım ,köfteden misket büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayalım.
Yemeği yapacağımız tencereye sıvı yağı ve salçayı ekleyip kavuralım tencerenin yarısına gelecek kadar su ekleyip kaynayınca küp küp doğradığımız patatesleri ekleyip ,5 dakika pişirin ,köfteleri ve tuz ekleyip kısık ateşte pişirin.

Kıymalı Patatesli Zeytinyağlı Taze Fasulye

Kıymalı Patatesli Zeytinyağlı Taze Fasulye Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Fasulye (ben yazdan kalma buzluktan çıkardım yaklaşık orta boy buzdolabı poşetinin içerisindeydi)
- 1 adet orta boy soğan
- kıyma (isteğe göre çorbalara ayırdığım kıymalardan tadımlık koyabilirsiniz)
- 2 adet domates
- 1 adet orta boy patates
- 1 şeker kaşığı kadar salça (bu da gene isteğe bağlı)
- Tuz

- Su

Kıymalı Patatesli Zeytinyağlı Taze Fasulye Tarifi Yapılışı

Evet geldik yapılışına;
Tenceremize yağı soğanı isterseniz kıymayı ekleyip kavuruyoruz, sonra birazcık salça ve küp küp doğradığımız patatesleri de koyup biraz kavurup hemen sonrasında fasulyeleri ekleyip hiç karıştırmadan kapağını kapatıp, kavurmaya bir 5-6 dakika daha bırakıyoruz, sonrasında üzerini biraz geçecek şekilde suyu ekleyip, tuzu da ekleyip, pişmeye bırakıyoruz.

Patates Oturtma

Patates Oturtma Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gr kıyma
- 2 adet yeşil sivri biber
- 1 adet kapya biber
- 1 orta boy kuru soğan
- 2 diş sarmısak
- 1 çay bardağı zeytin yağı
- Pul biber
- Karabiber
- Tuz
- Kekik
- Az köri
- 10 adet patates (benim patatesler küçüktü çünkü)
- 1 tepeleme yemek kaşığı biber salçası
- 1. 5 su bardağı sıcak su

Patates Oturtma Tarifi Yapılışı

Kalabalık eve kolay ve güzel bir yemek. Önce zeytin yağımızı ve kıymamızı tavaya koyup ocağa alıyoruz. Kıymayı arada karıştırıp kavrulmasını sağlarken o arada da soğan, sarmısak ve biberlerimizi küçük küçük doğruyoruz ve kıymanın üzerine ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Tuz ve baharatlarımızı ekliyoruz. Patateslerimizi yuvarlak yuvarlak ve biraz ince doğrayıp bir sıra tepsimize diziyoruz. Kıyma harcımızı üstüne döküyoruz ve tekrar bir sıra daha patates diziyoruz. En son bir buçuk su bardağı sıcak suya tepeleme bir yemek kaşığı biber salçası ve az tuz ekleyip karıştırıyoruz ve tepsimizin üzerinde gezdirerek döküyoruz ve 200 derecelik fırınımızda patatesler kızarana kadar pişiriyoruz.

Karnıyarık

Karnıyarık Tarifi İçin Malzemeler

- 8 tane patlıcan
- 500 gr kıyma
- 1 kaşık salça
- 1 tane soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 tane yeşil biber

- 2 tane domates
- Tuz
- Pul biberi
- Kara biber

Kızartma için;

- Sıvı yağ

Üzerine;

- Biraz salça
- 2 bardak su
- Biraz tuz

Karnıyarık Tarifi Yapılışı

Önce patlıcanları yıkayıp alacalı soyalım. Kızartalım. Sonra küçük tavamıza kıymayı koyalım. Biraz yağ biraz su ilave edelim. Küçük doğranmış soğanı pempeleşinceye kadar pişirelim biberi ve salçayıda ekleyelim. En son domatesi ve baharatları atalım. Altını kapatalım biraz soğusun .Kızartılmış patlıcanın ortasından bi çizgi gibi açalım biraz tuz serpelim ve iç harcından dolduralım. Doldurduğumuzu tepsiye dizelim. Üzerine azcık salça, 2 bardak kadar su birazda tuz atmayalım üzerine gezdirelim. Fırında 20 dk pişirelim.

Ispanak

Ispanak Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg ıspanak
- 1 adet küçük kuru soğan
- Yarım çay bardağı pirinç veya bulgur (istenirse)
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 Domates
- 2 biber
- 5 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber

Ispanak Tarifi Yapılışı

Önce ıspanakları temizleyelim. Diğer taraftan soğanı doğrayıp sıvı yağda pembeleşene dek kavuralım. Salçayı, doğranmış domatesi, biberi, sarımsağı, soğanı ilave edelim. Biraz kavuralım. Ardından ıspanakları da ekleyelim ve ıspanaklar eriyinceye kadar kavuralım. Yarım çay bardağı yıkanmış pirinçi, tuz ve baharatları da ilave edelim. 1 su bardağı kaynar suyu da ekleyerek tencerenin kapağını kapatalım, kısık ateşte pirinçler yumuşayana dek pişirelim. Ben pirinç eklemeden yaptım. Afiyet olsun.

Kıymalı Patlıcan Musakka

Kıymalı Patlıcan Musakka Tarifi İçin Malzemeler

- 150 gram kıyma
- 2 adet orta boy patlıcan
- 1 orta boy soğan
- 1 orta boy domates
- 3 diş sarımsak
- 1 orta boy yeşil biber
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Yarım yemek kaşığı tereyağı
- Tuz
- Karabiber
- Kimyon
- Pul biber

Kıymalı Patlıcan Musakka Tarifi Yapılışı

Merhabalar en sevdiğim yemeklerimden biridir
Öncelikle tenceremize etimizi koyup kapağımızı kapatalım. Etimiz suyunu çektikten sonra tereyağı ve soğanı ekleyip bi 10 dk kavurulmasını bekleyelim. Bir yandan da patlıcanımızı kızartalım. Daha sonra biberimizi, sıvı yağımızı ekleyelim,5 dk sonrada domatesimizi ekleyelim. Domates kendini saldıktan sonra, salçamızı ekleyip karıştırdıktan sonra. Kızartmış olduğumuz patlıcanlarımızı ekleyelim. Hemen ardından baharatlarımızı ekleyip karıştıralım. Ve kapağımızı kapatıp pişmeye bırakalım.
(ben çok yağ kullanmadım, ne kadar kızartırken patlıcanın yağını süzsekte yemekte yağ kendisini salıyor) yağ yerine suda ilave edebiliriz. Kısık ateşte pişirmenizi tavsiye ederim.

Tencerede Patlıcan Oturtma

Tencerede Patlıcan Oturtma Tarifi İçin Malzemeler

- 4 adet patlıcan
- 200 gram kıyma
- 1 adet kapya biber
- 1 adet yeşil biber
- 1 poşet dondurucudan domates(yoksa 2 domates, veya 1 çorba kaşığı domates salçası)
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- Yarım demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 bardak su

Ayrıca:

- Patlıcanları kızartmak için 1 su bardağı sıvı yağ

Tencerede Patlıcan Oturtma Tarifi Yapılışı

Patlıcanları alacalı soyup bir parmak kalınlığında halka halka doğrayıp tuzlu suda biraz bekletelim. Tavada sıvı yağı ısıtmaya başlayalım, patlıcanları kağıt havluyla kurulayıp iki tarafını hafifçe kızartalım, kızaran patlıcanları kağıt havlu üzerine çıkaralım.
Soğanı, biberleri, sarımsakları temizleyip yemeklik doğrayıp tencereye alalım(ben patlıcanları kızarttığım sıvı yağdan dört kaşık yağ kullandım) sıvı yağda kavuralım, üzerine kıymayı alalım, kıymanın rengi değişinceye kadar kavurmaya devam edelim. Kavrulunca yazdan dondurucuya koyduğumuz domates sosunu döküp biraz daha karıştıralım, sos yoksa iki domatesin kabuğunu soyup kuşbaşı doğrayalım veya bir kaşık salça kullanalım. Birazda domatesle kavrulan harcın içine patlıcanları ilave ettikten sonra bir bardak su ve tuzunu atıp karıştıralım, kısık ateşte yirmi dakika kadar pişirelim. En son karabiber ve doğranmış maydanozu serpelim, bir dakika kadar sonra ateşi kapatalım. Maydonozu dilerseniz servis zamanı üzerine serpebiirsiniz.
Güzel bir tencere yemeği, pratik olduğu kadar lezzetlide oluyor.

Kabak Yemeği

Kabak Yemeği Tarifi İçin Malzemeler

- 100 gr kıyma
- 2 kabak
- 1 soğan
- 2 yemek kaşığı pirinç
- 1'er yemek kaşığı domates ve biber salçası
- Dereotu
- Üzerine sarımsaklı yoğurt

Kabak Yemeği Tarifi Yapılışı

Sıvı yağ koyduğumuz tencereye yemeklik doğranan soğanı ekleyelim. Soğanları az kavurduktan sonra kıymayı ekleyip kavurmaya devam edelim. Salçaları ekleyip kapakları ilave edelim. Kabakların üzerine geçecek kadar su ekleyip yıkanan pirinçi ilave edelim. Yemek kaynadıktan sonra kısık ateşe alıp kabaklar yumuşayana kadar pişirelim. En son dereotunu ilave edip yemeğin altını kapatalım. İsteğe bağlı sarımsaklı yoğurt ile birlikte sıcak servis edelim.

Mucur Mantısı

Mucur Mantısı Tarifi İçin Malzemeler

- 250 gr. kıyma
- Yarım paket erişte
- Domates sosu
- Kuru soğan
- 1 kase yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça

Mucur Mantısı Tarifi Yapılışı

Erişteler kaynamış tuzlu suya dökülerek haşlanır. Bir taraftan kıyma kavrulur, küçük doğranmış soğan ilave edilir. Bir süre daha kavrulur. Tuz, karabiber, pulbiber ilave edilir. Domates sosu ve salça eklenir kavrulmaya devam edilir. Bir miktar sıcak su eklenir. Bir taşım kaynatılıp kapatılır. Haşlanan erişteler süzülür. Başka bir yerde hazırlanan sarımsaklı yoğurtla karıştırılır. Tabağa konur. Ve üzerine kıymalı sostan dökülür.
Afiyet olsun.
Not: Kırşehirin kazası Mucura ait yöresel bir yemektir.

Mantı Tadında Mantı Makarna

Mantı Tadında Mantı Makarna Tarifi İçin Malzemeler

- 1 paket mantı makarna
- 350 gr. kıyma
- Çeyrek demet maydanoz
- 1 adet kuru soğan
- 2 çay kaşığı kadar karabiber
- Çay kaşığı ucu ile kimyon
- 4 diş sarımsak
- Yoğurt
- 2 Yemek kaşığı tereyağ
- 3 Yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz

Mantı Tadında Mantı Makarna Tarifi Yapılışı

Herkese hayırlı akşamlar diliyorum. Güzel ülkemizin sıkıntılı günleri bir an önce biter umarım.
Bu akşam mantı tadında daha zahmetsiz bir tarifim var.
Önce kıymamıza maydanozlarımızı yıkayalım ve incecik kıyalım. Soğanı ince tarafından rendeleyelim.
Karabiber, kimyon ve tuzu da katarak güzelce yoğuralım.
Tenceremize sıvı yağ koyalım bir kaç dakika ısıtalım. Yoğurmuş olduğumuz kıymamızı, mantı içimizi güzelce kavuralım.
Daha sonra suyunu ekleyelim kaynasın. Suyu çok katmayalım. Su kaynayınca bir paket mantı makarnayı içine boşaltalım. Makarnalar suyunu çekip yumuşayıncaya kadar pişirelim. Dağılmamalarına dikkat edelim.
Bu tarifin kolaylığı burda.
Tek tek makarnalara iç doldurulmuyor. Bilirsiniz çok zaman alıcıdır ve pişerken çoğu makarnadan çıkar.
Tarifimde ise kavurduğumuz için, pişerken makarnalara kendiliğinden dolduğunu göreceksiniz.
Mantımızı tabaklara koyalım ılık olunca sarımsaklı yoğurt dökelim. Eritilmiş tereyağda biraz pul biber yakıp yoğurtun üzerine dökelim.

Makarna Mantı

Makarna Mantı Tarifi İçin Malzemeler

- 250 gram kıyma
- Yarım paket mantı makarna
- 1 tane küçük soğan
- Bir tutam maydanoz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kasığı karabiber
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 kasık tereyağ
- 2 kasık salça
- 1 kase yoğurt
- 2 diş sarımsak

İçi için. Kıymanın üzerine soğanı rendeleyip maydanozu ,pulbiberi, karabiberi koyup yoğuruyoruz. Makarnanın içlerini doldurup tencerede ayçicek ve tereyağını kızdırıp salçayı ve naneyi koyup üzerine sıcak suyu döküp kaynayınca makarnaları katıp 15 dakika kadar pişiriyoruz. Sarımsaklı yoğurdu hazırlayıp makarnayı servis tabağına koyup sarımsaklı yoğurdu gezdiriyoruz.

Yumurtalı Ekmek

Yumurtalı Ekmek Tarifi İçin Malzemeler

- 5 dilim bayat ekmek (Bayat ekmek olması gerekli)
- 2 yumurta
- Tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- Kızartmak için sıvı yağ

Yumurtalı Ekmek Tarifi Yapılışı

Kahvaltılarda yenilebilecek harika bir alternatif. Malzemesi az ve her evde olan şeyler. Öncelikle Bayat ekmeğimizden ne kadar pişireceksek o ölçüde ekmek dilimliyoruz. (ben 5 dilim kullandım.)Ayrı bir kapta yumurtaları kırıp içerisine arzu ettiğiniz kadar baharat ve tuz koyuyoruz ve çırpıyoruz. (Ben toz kırmızı biber ve karabiber tercih ettim.)Kızdırdığımız sıvı yağa dilimleyip yumurtaya buladığımız ekmekleri atıp kızarınca ters çeviriyoruz.

Sahanda Salçalı Yumurta

Sahanda Salçalı Yumurta Tarifi Malzemeler

- 2 yumurta
- Biraz salça

Kızartmak içinde;

- Sıvı yağ veya margarin

Sahanda Salçalı Yumurta Tarifi Yapılışı

Sahanda yumurtayı bir parça değişik haliyle yemeye ne dersiniz :-)

Sahanı ocağa alıp yağı koyalım istediğiniz kadar salça koyup, kızartalım fazla kızartmayın ki yumurta kızarana kadar salçamız yanmasın. Daha sonrada iki yumurtamızı da sahanda kıralım ve işte salçalı yumurtanın hazır.

Peynirli Yumurta Tarifi

Peynirli Yumurta Tarifi İçin Malzemeler

- 3 yumurta
- 4-5 dilim sert inek peyniri (dilimin fotoğrafını çektim)
- 2 adet yeşil biber
- Sıvı yağ
- Pul biber

Peynirli Yumurta Tarifi Yapılışı

Öncelikle sıvı yağımızı yapışmaz tavamıza alıyoruz .Isınınca küçük doğradığımız biberleri tavamıza koyup hafif rengi dönene kadar kavuruyoruz.
Ardından rendelediğimiz peynirleri de ekliyoruz .Tavamıza peynirleride kavurup yumurtayı direk tavamıza kırıyoruz .Karıştırıp pişiriyoruz tabağa alıp üzerine biraz pul biber serpip servis yapıyoruz.

Menemen

Menemen Tarifi İçin Malzemeler

- 2 yumurta
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet küçük kuru soğan
- 1 adet domates
- Zeytinyağı

Üzerini süslemek için:

- Bir tutam maydanoz
- Karabiber

Menemen Tarifi Yapılışı

Yağ hafif kızdırılır. Yarım ay şeklinde kesilmiş soğan ve biberler tavaya atılır. Biraz çevrilir. Ardından domatesler de eklenerek tüm sebzeler pişirilir. Üzerine yumurtalar kırılır. Yumurtalar tamamen piştiğinde menemenimiz de hazır olmuş demektir.

Nefis Çılbır

Nefis Çılbır Tarifi İçin Malzemeler

- 3 adet yumurta
- 1 kase yoğurt

- Kaynar su
- Tuz
- Pul biber

Nefis Çılbır Tarifi Yapılışı

Tencerede kaynattığımız suyun içine bir fiske kadar tuz atıp karıştırıyoruz.
Daha sonra yumurtaları tek tek kırıp bir 4 dakika kadar pişmeye bırakıyoruz. Bu sırada servis tabağının alt katına yoğurdu yayıyoruz. Ardından pişen yumurtaları kevgir yardımıyla kaynar suyun içinden tek tek alıp yoğurdun üzerine koyuyoruz. (Dilerseniz üzerine bir kat daha yoğurt koyabilirsiniz.) Pul biberi serpiştirip servis yapabilirsiniz.

Yumurtalı Fasulye Kavurma

Yumurtalı Fasulye Kavurma Tarifi İçin Malzemeler

- Dondurulmuş fasulye (taze de olabilir ben dolaptan kullandım)
- 2 orta boy soğan
- 2 yumurta
- Pul biber
- Tuz

Yumurtalı Fasulye Kavurma Tarifi Yapılışı

Soğanları doğrayıp pembeleşinceye kadar kavuruyoruz, içine yumurtayı kırıp yumurta pişmeden pul biberini ve fasulyesini koyuyoruz ,yavaş yavaş karıştırıyoruz, her yerine yumurta gelecek şekilde tuzunu da atıp o içindeki kendi suyunu çekecek şekilde pişiriyoruz, 5 veya 10 dk falan sonra hazır yemeye

Patatesli Yumurta

Patatesli Yumurta Tarifi İçin Malzemeler

- 2 adet orta boy patates
- 2 adet yumurta
- Yarım çay bardağı sıvı yağ

Patatesli Yumurta Tarifi Yapılışı

Patatesleri küçük ve ince şekilde doğrayınız. Yumurtaları bir kapta çırpınız. Doğradığınız patatesleri yağa dökünüz. 5-10 dakika içinde kızaracaktır. Kızarırken birbirine yaklaşan patateslerin aralarını açarak yumurtayı ilave ediniz. 5 dakika içinde pişmiş olacaktır.

Soğanlı Yumurta

Soğanlı Yumurta Tarifi İçin Malzemeler

- 1 büyük soğan
- 2 yumurta
- 2 kaşık sıvı yağ
- Tuz

Soğanlı Yumurta Tarifi Yapılışı

Soğanları yemeklik doğrayıp kavuruyoruz ve üstüne yumurtalarımızı kırıp istediğimiz kıvamda pişiriyoruz. Yumurtayı sade sevmeyenler için çok güzel bir tarif.

Kaşarlı Sucuklu Yumurta

Kaşarlı Sucuklu Yumurta Tarifi İçin Malzemeler

- 2 yumurta
- Kaşar
- Sucuk

Kaşarlı Sucuklu Yumurta Tarifi Yapılışı

İlk önce sucukları tavaya diziyoruz, sonra piştikten sonra yumurtaları kırıyoruz. Sora kaşarları diziyoruz.

Baharatlı Yumurtalı Kıyma

Baharatlı Yumurtalı Kıyma Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kase kıyma
- 1 yumurta
- Pul biber
- Kimyon
- Kekik
- Tuz

Baharatlı Yumurtalı Kıyma Tarifi Yapılışı

Tavamıza biraz yağ koyuyoruz ve kıymamızı pişiriyoruz. O pişerken bir kaseye yumurtamızı, kekik, pul biber, kimyon ve tuzumuzu baharat sevgimize orantılı miktarda koyup çırpıyoruz. Pişen kıymamızın üzerine döküp yumurtamız pişince afiyetle yiyoruz (ben kıymayı kokusundan ötürü sevmeyen biriydim. Bu tarifimle baharat kokusundan kıyma kokusunu almıyorsunuz gayet leziz oluyor)

Tirit (Balıkesir Düğün Yemeği)

Tirit (Balıkesir Düğün Yemeği) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 çorba kasesi dolusu küçük doğranmış kebapçı pidesi
- 1 kuzu budu (4-5 iri parçaya ayrılmış)
- 1 dolu yemek kaşığı domates salçası
- 2 dolu yemek kaşığı tereyağı
- Kırmızı biber, tuz, karabiber, doğranmış maydanoz

Tirit (Balıkesir Düğün Yemeği) Tarifi Yapılışı

Öncelikle, kebapçılarda veya fırınlarda bulunabilen ince pideler küçük doğranır.
Kuzu eti 3 litre kadar su içinde, tuz ilavesiyle kemiklerinden tamamen ayrılıncaya kadar haşlanır. (Ben düdüklüde 30 dk haşlıyorum.) Et lime lime olacak kıvamda haşlanmalıdır.
Bir kevgirle et parçaları ayrı bir kaba alınır, bir çatal bıçak yardımıyla didilir. Soğumasına beklemeden sıcak yapılmalıdır.

Etin haşlama suyunun içine salça atılıp eritilir. Pideler bu suya atılıp yumuşatılır. Pideler yumuşayacak, fakat hamurlaşıp parçalanmayacak sürede suda bekletilir. Kevgir yardımıyla tabaklara paylaştırılır. Üzerine didilmiş etler yerleştirilir. Kırmızı biberli tereyağı hazırlanıp porsiyonların üzerine istenildiği kadar gezdirilir. En son doğranmış maydanoz ve karabiberle servise hazırdır.
Bu yemek Balıkesir ve yöresinin düğünlerinin baş yemeğidir. Çok doyurucu ve lezzetli bir yemektir. Balıkesirde bu pideler doğranmış ve kurutulmuş olarak hazır satılmaktadır. Bunlarla yapılırsa ıslatma suyu çok daha fazla olmalıdır.

Tavuklu Tirit

Tavuklu Tirit Tarifi İçin Malzemeler

- Bayat ekmek
- 2 su bardağı sarımsaklı yoğurt
- 1 bütün tavuk göğsü (kuşbaşı doğranmış)
- 1 adet soğan
- 3 adet domates
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı toz biber
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı kekik, tuz

Tavuklu Tirit Tarifi Yapılışı

Yağın yarısını bir tavada kızdırıp içine tavukları atın ve kızartın. Tuz ve 1 tatlı kaşığı toz biber ekleyip karıştırın ve ateşten alın. Bayat ekmekleri doğrayıp 200 derecede ısıttığınız fırında 10 dakika kurutun. Bu sırada kalan yağı bir sos tenceresinde kızdırıp ince ince kıydığınız soğanları ekleyin ve kavurun. İçine rendelediğiniz domatesleri ekleyip 10 dakika kadar pişirin (bu aşamada arzuya göre biraz tavuk suyu da ekleyebilirsiniz) Tuz, nane ve kekiği ekleyip karıştırın.

Ekmekleri fırından çıkarıp ılınmalarını bekleyin. Üzerlerine domates sosunu gezdirin. Onun üzerine sarımsaklı yoğurdu yayın. En üste ise tavukları yayın. İsterseniz sosa 1 tatlı kaşığı biber salçası ekleyebilirsiniz.

Terbiyeli İşkembe Çorbası Nasıl Yapılır?

Terbiyeli İşkembe Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo iyi temizlenmiş işkembe
- 7 diş sarımsak
- Yarım çay bardağı sirke
- 1,5 litre su
- 4 yemek kaşığı un
- sıvı yağ

Terbiyesi için;

- 2 yemek kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı yoğurt

- Yarım limonun suyu

Terbiyeli İşkembe Çorbası Tarifi Yapılışı

İşkembeler bir saat sirkeli suda bekletilir, sonra küp şeklinde doğranır, 45 dakika doğranan işkembeler düdüklü tencerede 1,5 litre suda pişirilir. Ayrı bir tencerede sıvı yağ ile 4 yemek kaşığı un kavrulur, haşladığımız işkembenin soğumuş suyunu kavrulan una topaklanmaması için azar azar yedirilerek konur, işkembeler bu karışıma dökülür, kaynatılır 15 dakika kaynatılan işkembeye arzú edilen miktarda sarımsak dövülür ve sirke ile birlikte çorbaya konur.

Çorbayı ocaktan almaya yakın terbiyesi hazırlanır, yumurta sarısı yoğurt, limon suyu ve un çırpılır yavaş yavaş çorbaya ilave edilir.10 dakika daha kaynamaya bırakılır.

Servis yapacağınız çorbayı kırmızı pul biber ve karabiberle süsleyip servise sunabilirsiniz.

Tavuklu Yalancı İşkembe Çorbası

Tavuklu Yalancı İşkembe Çorbası Tarifi İçin Malzemeler

- 500gr kemiksiz tavuk eti
- 4-5 su bardağı su
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 2-3 tane ezilmiş sarımsak
- Yarım fincan sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 1 yumurtanın sarısı
- Tuz, karabiber

Servis yapılırken istenirse üzeri için:

- Pul biber
- Sirke veya limon suyu
- Ezilmiş sarımsak

Tavuklu Yalancı İşkembe Çorbası Tarifi Yapılışı

Tavuk iri parça olarak 5 su bardağı suda kaynatılır. İyice pişen tavuk tencereden alınır ve küçük küçük doğranır tekrar tencere konur. Limon suyu, sarımsak ve sıvı yağ eklenir. 5-10 dakika daha kısık ateşte kaynatılır. Ayrı bir kasede un, süt, ve yumurta sarısı karıştırılır. Pütürler gidene kadar tel çırpıcı ile çırpılır. Çorbadan bir kepçe alınır. Süt karışımına eklenir ve yavaş yavaş çorbaya ilave edilir, bu aşamada sütün kesilmemesi için çorba sürekli karıştırılır. Tuz, karabiber ve suyu ayarlanır 5 dakika daha kısık ateşte pişer. Servis tabaklarına aldıktan sonra üzerine isteğe göre, sarımsak, sirke, acı biber konur ve ikram edilir.

Paça Tadında Tavuk Çorbası (Adana Usulü)

Paça Tadında Tavuk Çorbası (Adana Usulü) Tarifi İçin Malzemeler

- 2 tane tavuk but
- Yağ
- 1 kaşık biber salçası

- Yarım şeker kaşığı kuru nane
- 6 su bardağı tavuk suyu
- Tuz
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı un

Paça Tadında Tavuk Çorbası (Adana Usulü) Tarifi Yapılışı

İlk önce tavuğu yıkayıp düdüklüye koyun. Üzerine 8 su bardağı sıcak su koyun ve 1 şeker kaşığı tuz atın. 25 dakika kaynasın. Eti bir kaba koyun, soğusun ve suyunu da bir başka kaba süzerek alın. 3 diş sarımsağı dövün ve 3 yemek kaşığı kadar yağda kavurun, salçayı ekleyin ve kavurun. Kokusu çıkınca unu ekleyip kavurun hızlıca, 6 su bardağı tavuk suyunu ekleyin ve karıştırın. Nanesini ekleyin, böyle 5 dakika kaynasın. Çorba kaynarken etleri doğrayın ve 5 dakika sonra içine ekleyin, 10 dakika da böyle kaynasın.
Not: Biz Adana'da kelle paçayı da aynı bu usulde yaparız. İsteyen limon ve karabiber de ekleyebilir.

Kabak Tatlısı

Kabak Tatlısı Tarifi İçin Malzemeler

- 2 kilo bal kabağı
- 3 buçuk su bardağı şeker
- Yarım çay bardağı su
- 4 damla limon suyu
- Üzerini süslemek için ceviz

Kabak Tatlısı Tarifi Yapılışı

İlk basta kabakların kabuklarını soyalım ,içindeki çekirdekleri temizleyelim ,daha sonra küp küp doğrayalım güzelce yıkadıktan donra pişereceğimiz tencereye dizip üzerine şekeri ve suyu güzelce dökelim ,kapağını kapatıp bir gece şekerle dinlendirelim ,sabah kısık ateşte pişirelim ,pişmeye yakın limon suyunu ekleyip suyunu çekene kadar güzelce kaynasın, kaynadıktan sonra üzerini cevizle süsleyin.

Bol Pirinçli Sütlaç

Bol Pirinçli Sütlaç Tarifi İçin Malzemeler

- 6 su bardağı su
- 2 su bardağı pirinç
- 7 su bardağı süt
- 1, 5 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- Tarçın

Bol Pirinçli Sütlaç Tarifi Yapılışı

Pirinçleri yıkadıktan sonra 6 su bardağı su ile arada karıştırarak suyunu çekene kadar pişirin. Suyunu iyice çektiğinde sütü ekleyin. Arada karıştırın, kaynayınca altını kısın, 15-20 dk kadar kısık ateşte biraz daha pişirdikten sonra toz şekeri ekleyin, 5-10 dk karıştırın, sonra da vanilyayı ekleyip 1-2 dk kadar karıştırın,

sonra ocaktan alın. Kaselere boşaltıp, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra isterseniz üzerini tarçın ile süsleyebilirsiniz.

Peynir Tatlısı (Kemalpaşa)

Peynir Tatlısı (Kemalpaşa) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 paket kemalpaşa tatlısı
- 1 kg toz şeker
- 1 litre su

Peynir Tatlısı (Kemalpaşa) Tarifi Yapılışı

Öncelikle şerbet kaynatılır daha sonra tatlılar şerbete atılır ve yumuşayana kadar 20-25 dakika kaynatılır. Ocaktan alınarak bir kaba konulur ve soğuduktan sonra üzerine hindistan cevizi serpilerek servis edilir.

İrmik Helvası Mis

İrmik Helvası Mis Tarifi İçin Malzemeler

- 4 su bardağı irmik
- 3 çorba kaşığı tereyağ
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Şerbeti için;

- 3 buçuk su bardağı şeker
- 4 su bardağı su

Servis için;

- Ceviz
- Hindistan cevizi
- Tarçın

İrmik Helvası Mis Tarifi Yapılışı

Öncelikle şerbeti hazırlayalım. Kaynamış 4 bardak su geniş kaba alalım, içine şeker ekleyip iyice karıştırıp eritelim ve kenara soğumaya bırakalım,kaynamasın şerbet. Sonra tereyağ ile irmik kahverengi olana kadar kavuralım ve soğuyan şerbeti katalım. şerbet çekip irmik taneleri diri kalmayana kadar pişirelim. Sıcak iken servis yapalım.

Ayva Tatlısı

Ayva Tatlısı Tarifi İçin Malzemeler

- 8 ayva
- 16 kaşık şeker
- 1 litre su

İçi için;

- 2 elma
- 1 avuç ceviz
- 1 kaşık şeker

Süslemek için;

- 1 poşet krem şanti
- 1 su bardağı süt

Ayva Tatlısı Tarifi Yapılışı

Ayvaları soyup çekirdeklerini çıkartalım. 1 litre suya şekeri koyalım. Ve ayvaları kaynatalım (Çok da yumuşamasını beklemeyin yoksa ayvaları suyun içinde dağılır) Sonra elmaları rendeleyelim cevizi ve şekeri koyup karıştıralım ve ayvaların ortalarına paylaştıralım ve kaynattığımız suyu tepsideki ayvaları bozmadan kenarlardan dökelim ve 200° de 30 dakika pişirelim.
(tepsinin üstünü başka bir tepsi ile kapatalım çünkü yanabilir eğer tepsiniz yoksa folyo ile de kapatabilirsiniz) Piştikten sonra soğumasını bekliyelim. Bu arada 1 poşet krem şanti ile 1 bardak sütü çırpalım ve ayvalar soğuyunca krem şanti ile süsleyelim afiyet olsun.

Not: 1 ayva için 2 kaşık şeker yeterlidir

Nefis Un Helvası

Nefis Un Helvası Tarifi İçin Malzemeler

- 2 su bardağı un
- 125 gr tereyağı
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı kırılmış ceviz

Şerbeti;

- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1. 5 su bardağı şeker
- 1 çay bardağı pekmez

Nefis Un Helvası Tarifi Yapılışı

İlk olarak şerbetini hazırlamak için malzemeleri bi tencereye alıp şeker eriyene kadar karıştırıyoruz. Fakat kaynatmıyoruz sadece şekerin erimesi için. Altını kapatıp ılımaya bırakıyoruz. Diğer tarafta başka bir çelik tencerede yağları eritiyoruz. Üzerine unu ilave edip kısık ateşte çeviriyoruz. Un tane tane olup rengi koyulaşınca içine cevizi de koyuyoruz. Ocaktan alıp şerbetini ekliyoruz. Topaklanmaması için çok hızlı bir şekilde karıştırıp tekrardan ocağa alıyoruz. şerbeti iyice çekip koyulaşan tatlıyı kapağını kapatıp 20 dk dinlendiriyoruz. Ardından ister kaşıkla istersek kalıpla sekil verip ikram ediyoruz.

Tepside Kadayıf Tatlısı Tarifi

Tepside Kadayıf Tatlısı Tarifi İçin Malzemeler

- 300g kadayıf
- 150g tereyağı
- Ceviz

şerbet için

- 3 su bardağı şeker
- 4 su bardağı su
- 4-5 damla limon suyu

Tepside Kadayıf Tatlısı Tarifi Yapılışı

İlk olarak şerbet hazırlanarak ılınmaya bırakılır. Bunun için şeker ve su küçük bir tencereye alınır. Kaynamaya başladıktan 10dk sonra limon suyu eklenir. 5dk daha kaynattıktan sonra ocaktan alınır.

Tereyağı eritilir ve kadayıfın üzerine gezdirilir. Güzelce harmanlanarak kadayıf tellerinin yağlanması sağlanır. Kadayıfın yarısı alınarak küçük boy fırın kabına (ben küçük yuvarlak borcam kullandım) yerleştirilir ve üzerine avuç içi ile bastırılarak sıkışması sağlanır. Bol miktarda ceviz içi serpilir ve kalan kadayıf cevizlerin üzerine serilir. Yine avuç içi ile güzelce bastırılır.

180C önceden ısıtılmış fırında güzelce kızartılır. Fırından aldıktan sonra 5dk kadar ilk sıcağının çıkması beklenir ve tatlı dilimlenir. İster kare iste pizza dilimi gibi kesebilirsiniz. Tepsim yuvarlak olduğu için pizza dilimi şeklinde kestim.

Soğumuş olan şerbetimizi tatlının üzerine gezdiriliyoruz ve şerbeti çekmesi için tatlıyı dinlendiriyoruz. Şerbetin soğuk olması önemli eğer sıcak olursa kadayıfı hamur yapabilir dikkat ediniz

Fırında Hamsi

Fırında Hamsi Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg hamsi
- 5-6 adet soğan
- 7-8 diş sarımsak
- 3 adet limon
- Kekik
- Pulbiber
- Sıvıyağ
- Tuz

Fırında Hamsi Tarifi Yapılışı

Öncelikle tepsimizin dibine ince dilimler haline getirdiğimiz soğanı ve boş kalan yerlere sarımsağı seriyoruz.
Daha sonra temizlenmiş hamsileri bir kapta tuz yağ kekik ve pulbiberle karıştırıp soğanların üzerine diziyoruz.
En sonra da ince dilimler haline getirdiğimiz limonu dizip biraz yağ gezdirip fırında 30 dk pişiriyoruz.
Afiyet olsun
Not : eğer fazla kızarmış seviyorsanız fırınınızın sadece alt kısmını bi beş dk daha pişirebilirsiniz

Çinekop Tava

Çinekop Tava Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg çinekop balığı
- 2 tatlı kaşığı normal un
- 2 tatlı kaşığı mısır unu

- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ

Çinekop Tava Tarifi Yapılışı

Öncelikle balığınız temizlenmediyse eğer temizleyip yıkayın bıçakla biraz kesip açın. Un ve tuzu bir kapta iyice karıştırın.
Balıklarınızın una batırıp her tarafını iyice unlayın ve balık tavasına dizin. Benim tava iki defa aldı balıkları 10 tanesi bir defa pişti 10 tanesi de ikinci defada pişti.
Tavaya dizdiğiniz balıklara 2 çorba kaşığı yağ ekleyip ocakta orta ateşte pişirin arada kontrol edin, yanmasın bir tarafı pişen balıkları ters çevirin ,diğer kalan balıkları da aynı şekilde pişirin.

Hamsi Tava

Hamsi Tava Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kadar hamsi
- Mısır unu(Hamsiyi bulamak için)
- 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ

Hamsi Tava Tarifi Yapılışı

Hamsiler güzelce temizlenir, yıkanır ve mısır ununa bulanır balık tavasına sıra sıra yerleştirilir arkalı önlü 20 dk kadar pişirilir

Tereyağda Alabalık Kızartması

Tereyağda Alabalık Kızartması Tarifi İçin Malzemeler

- 4 adet alabalık
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kase mısır unu
- 100 gr tereyağ

Tereyağda Alabalık Kızartması Tarifi Yapılışı

Parmak yedirten muhteşem alabalık tarifi Tereyağ yiyemeyen ben balıkçımızın ısrarı üzerine eşimle alabalığı tarif ettiği şekilde hazırladık ve inanın parmaklarımızı yiyecektik
Alabalık + tereyağ kesinlikle muhteşem bana tereyağı tekrar sevdirdi kesinlikle tavsiye ederim
Alabalık kaygan tatlı su balığı olduğu için bol suda güzelce yıkanır. Yuvarlak yada ortadan ayrılarak dilimlenir ve tuz serpilir. Bolca mısır ununa bulanıp hazır edilir. Tavaya tereyağ konulup orta ateşte kızması beklenir şeffaf hale gelince balıklar kızgın tavaya atılır ve arkalı önlü güzelce kızartılır.

Balık (Hamsi) Buğulama

Hamsi Buğulama Tarifi İçin Malzemeler

- 300 gr kılçıksız hamsi
- 2 adet küçük boy soğan
- 1 adet limon
- 1 çay bardağı su
- ½ çay bardağı zeytinyağı

- Tuz

Hamsi Buğulama Tarifi Yapılışı

Yıkanmış temizlenmiş hamsiyi bir kaba alın, tuzla harmanlayın. Limonunuzun kabuğunu soyun, dilimleyin. Soğanınızı halka doğrayın.

Cam fırın kabına halkaladığınız soğanları yayın.Üzerine ,fileto şeklindeki hamsileri birbirinin üzerine yarım kısımlarını bindirerek dizin. Dilim limonları ekleyin. Su ve zeytinyağını ekleyerek 180-200 derecelik fırında önce alt, daha sonra alt-üst olarak, üzerini kapatmadan 50 dk kadar pişirin.

Not: *Limon kabuğunu soymazsanız, buğulamanız da acımsı bir tat oluşturur.
*Tarif, 22×22 borcam ölçüsüdür.
*Arzuya göre tarife kıyılmış maydanoz ekleyebilirsiniz,ancak pişirimde karardığı için
tercih etmiyorum
*Servis önerisi, roka salata, yeşil salata ve tere.

Hamsi Buğulama Tarifi

Hamsi Buğulama Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg Hamsi (kılçıklarını isteğe göre ayıklayabilirsiniz)
- 2 adet kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 4-5 diş sarımsak
- 2 adet limon
- 1 yemek kaşığı ev yapımı biber salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Hamsi Buğulama Tarifi Yapılışı

Hamsiler temizlenip isteğe göre kılçıkları ayıklanabilir (ben ayıkladım). Soğanlar ince kıyılır ve zeytinyağı ile karıştırılıp tepsiye serilir. Üzerine hamsiler dizilir. Daha sonra limonun bir tanesinin kabuğunu soyup küçük tüpçükler haline getirip hamsinin üzerine yayılır. Maydanozlar ince kıyılıp hamsilerin üstüne serilir ve diğer limonu da dilimleyip üzerini süsleyebilirsiniz. Ev yapımı biber salçamızı sulandırıp hamsilerin üzerine dökülür. .Alüminyum folyoyla üzerini örtüp 200 derece ısıtılmış fırında 45 pişirilip afiyetle yiyebilirsiniz.

Balık (Sardalya) Tava Tarifi

Sardalya Tava Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg sardalya, ayıklanmış ve temizlenmiş
- 1 su bardağı ince mısır unu (fazla gerekirse ekleyin)
- tuz, limon
- sıvı yağ

Sardalya Tava Tarifi Yapılışı

Balıkları yıkadıktan sonra süzgece alalım, suyu aktıktan sonra tuzlayalım. Mısır ununu ayrı tabağa alalım, balıkları mısır ununda bulayın ve tavada kızgın yağda arkalı önlü kızartın. Üzerine zevkinize göre limon sıkın. Afiyet olsun.

Fırında Palamut

Fırında Palamut Tarifi İçin Malzemeler

- 2 adet palamut
- 1 adet soğan
- 3-4 adet yeşil biber
- 3-4 adet domates
- 5-6 dal maydanoz sapı
- Tuz
- İstenilen baharatlar
- 1 tatlı kaşığı tereyağ

Balığı Soslamak İçin;

- Tuz
- Karabiber
- Pulbiber
- Kekik
- 2 tatlı kaşığı limon suyu
- Yarım çay bardağı zeytinyağ

Fırında Palamut Tarifi Yapılışı

Bizim evde balık çok sevilir. Malum balık sezonu açıldı, bizde palamutla yaptık açılışı bende tarifi paylaşmak istedim. Balıkçılar palamutu temizleyip doğradığı için bize güzelce yıkamak kalıyor. Öncelikle yıkayıp suyunu sürdürdüğümüz balığı bir kasenin içerisine alarak üzerine tuz, karabiber, pul biber, kekik, limon suyu ve zeytin yağını ekleyerek ezilmeyecek şekilde karıştırıyoruz ve diğer malzemeleri hazırlayana kadar bir kenarda bekletiyoruz. Bu arada soğan ve domatesleri halka halka doğrayarak fırın tepsimizin tabanına diziyoruz biraz tuz ve istediğimiz baharatları da ekerek üzerine balıkları diziyoruz, aralara yeşil biberleri, 5-6 dal maydanoz sapını ve tereyağını aralara yerleştirerek üzerine küçük bir çay bardağı kadar su ekleyerek (benim başka bir yemek yaparken ayırdığım domates suyu vardı onu kullandım) üzerini yağlı kağıt yada alüminyum folyoyla kapatarak 200 derecede ısıttığımız fırına koyuyoruz. 15 dakika kadar piştikten sonra üzerini açarak 15-20 dakika kadar daha pişirerek üzeri kızarınca fırından alıyoruz ve servis ediyoruz.

Pratik İskender Kebabı

Pratik İskender Tarifi İçin Malzemeler

- 300 gram et döner (bimde satılanlardan)
- 6 adet çeri domates
- 4 adet biber
- Sıvı yağ
- Bazlama
- Yoğurt

Sosu için;

- 50 gram tereyağı
- 1 buçuk yemek kaşığı domates salçasi

- 2 su bardağı sıcak su
- Tuz

Üzeri için;

- Tereyağı

Pratik İskender Tarifi Yapılışı

Bazlamalar küp şeklinde doğranır fırın tepsisine dizilir biber ve domateste aynı şekilde ısıtılmış fırında 15 dakika kadar tutulur sosu için tereyağı eritilir salça koyulup kavrulur suyunu ve tuzunu ekleyip karıştırılarak 5 dakika pişirilir et döner tavaya biraz yağ koyularak, 10 dakika kadar ısıtılır hepsi sıcak bir şekilde buluşturulur, tabağa bazlamalar konur, üzerine bol sos dökülür, onun üzerine etler dizilir, tekrar sos dökülür. Yanlarına biber domates ve yoğurt koyulur en son kızdırdığımız tereyağı dökülür ve sıcak servis edilir.

Kanat Ve Adana Kebabı

Kanat Ve Adana Kebabı Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım kilo kuyruk yağlı kıyma
- 2 kilo kanat
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- Zeytinyağı
- Kekik
- Pul biber ve salça
- Tuz
- Sarımsak
- Lavaş ekmeği

Kanat Ve Adana Kebabı Tarifi Yapılışı

Kıyma pul biberi ve tuzla yoğurulup bir kap içerisine alınıp ağzı streçlenip bir geceliğine buzdolabına alınır yoğurt, tuz kekik pul biber, sarımsak ve salça bir kapta çırpılır, biraz bekletilip daha sonra kanat ile her yerine temas edecek şekilde karıştrılır min. 15 dakika daha sonra ağzı streçle kapatılıp oda 1 gece buzdolabında bekletilir. Adana şişlere takılırken şişler kuru ve soğuk olmalı aksi halde şişi tutması zor olacaktır şişlere adana dizildikten sonra kanatlar uygun şişlere yoksa ızgara teline konulur, köz ile et arasında olan mesafe muhakkak 10 cm den az olamalıdır.
Kanatlar kendi halinde pişmelidir ve ara sıra yönü değiştirilmelidir.
Bu işlem bittikten sonra koru azalmış olan közde adana şişleri pişirilmelidir, ateşe ilk temasta sık sık şişten düşmemesi için yönü değiştirilmelidir. Önceden hazırlanmış lavaş ekmeğine adana kebaplar çekilip afiyetle yenir, damak zevkine göre salata ve meyveler hazırlayabilirsiniz bende görsellik önemlidir.

Patlıcan Kebabı

Patlıcan Kebabı Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg yağlı kıyma
- 6 adet patlıcan
- 4 adet domates
- 1-2 diş sarımsak

- Pul biber
- Kara biber
- Tuz
- İsteğe bağlı (margarin)
- 2 yemek kaşığı salça
- Kekik

Patlıcan Kebabı Tarifi Yapılışı

Kıyma ,pul biber ,karabiber ve tuz ile 15 dakika yoğrulur, patlıcanların kabukları dilimli şekilde soyulup 15 dakika tuzlu suda bekletilir daha sonra dilimlenip arasına köfte şeklinde kıymalar dizilir, bu dilimler arasına domateslerde eklenip pişirme kabına alınır, salça bir kapta su ile çırpılıp içerisine kekik eklenip üzerine gezdirilir, bir kaç noktaya bıçakla margarin kesilip üzerine konur ve üzeri folyo ile kapatılıp yaklaşık 1 saat pişirilir, daha sonra folyo üzerinden alınıp 15- 20 dakika üzeri renk alana kadar tekrar fırına sürülür. Bu tür yemeklerde tercihen taş fırın kullanmaktayım ve lezzeti çok farklı olmaktadır.

Çökertme Kebabı

Çökertme Kebabı Tarifi İçin Malzemeler

- 250 gr kuşbaşı et
- 4 adet patates
- Yarım çay bardağı mısır un
- Pul biber
- Tuz
- Yağ
- Sarımsaklı yoğurt

Çökertme Kebabı Tarifi Yapılışı

Doğrayıp hazırlanan etlerimize tuz ekleyip haşlanmaya bırakıyoruz. Biraz haşlanınca suyunu süzüp yağda kavuruyoruz üstüne pul biber ekleyip altını kapatıyoruz.
Patatesleri soyup kızartma şeklinde doğrayıp süzüyoruz.
Üstüne yarım çay bardağı mısır unu ekleyip karıştırıyoruz daha sonra kızartıyoruz.
Önce patatesleri tabağa diziyoruz üstüne sarımsaklı yoğurdu ekliyoruz onun üstüne de etimizi bırakıyoruz süsleme için üstüne maydanoz koyabilirsiniz.

Hatay Usulü Kağıt Kebabı

Hatay Usulü Kağıt Kebabı Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gram yağlı kıyma
- 5 adet domates
- 5 adet kırmızı biber
- 2 adet yeşil biber
- 1-2 diş sarmısak
- 1 demet maydanoz
- Pul biber
- Toz biber

- Karabiber
- Kimyon
- Kekik
- Sumak
- Pişirme kağıdı

Hatay Usulü Kağıt Kebabı Tarifi Yapılışı

Kırmızı, biber, maydanoz, sarımsak ve domatesler keskin bıçak veya zırh yardımı ile bulgur iriliğinde kıyılır, malzemeye kıyma katılarak bir süre daha zırhla kesilir. İçerisine isteğe bağlı olarak kekik kimyon, pul biber vs katılarak (damak zevkine göre) bir kaba alınıp birkaç saat ağzı folyo ile kapatılıp buz dolabında bekletilir. Hazırlanan harç pişirme kağıdının üzerine serilip üzerine domates ve kırmızı biber konularak ağzı kapatılıp tercihen taş fırın da yarım saat kadar pişirilir, piştikten sonra, önceden hazırlan lavaş içerisine alınarak üzeri kapatılıp tekrardan 5 dk. Fırınlanıp lavaş içerisinde servis edilir yanına isteğe bağlı ince kıyılmış sebze sumakla karıştırılıp afiyetle yenir.

Adana Kebap Yemede Yanında Yat

Adana Kebap Yemede Yanında Yat Tarifi İçin Malzemeler

- Kıymanın gramını ölçmedim ama bimde satılan dana kıyma paketinin yarısını kullandım
- Tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 diş sarımsak
- Yarım yemek kaşığı biber salçası
- Yarım çay bardağı sıvı yağ eğer evinizde varsa kuyruk yağıda olur
- Bir miktar tuz

Adana Kebap Yemede Yanında Yat Tarifi Yapılışı

Genişçe kabımızın içine kıymamızı ve tüm baharatlarımızı ekliyoruz. Üzerine ince ince doğradığımız sarımsaklarımızı ve yağımızı ekleyip güzelce yoğuruyoruz. Malzemeler birbirine iyice geçinceye kadar yoğurma işlemini gerçekleştiriyoruz. Yoğurma işlemi bittikten sonra bir saat buz dolabında dinlendiriyoruz. Daha sonra çöp şişlerimize şeklini vererek fırına veriyoruz. Eğer ki evinizde elektrikli ızgara varsa onda da verebilirsiniz.

Ali Nazik Kebabı

Ali Nazik Tarifi İçin Malzemeler

- 300 gram kıyma
- 2-3 adet közlenmiş patlıcan
- 1 soğan
- 1 sivri biber
- 1 domates
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- Karabiber- Tuz- Kimyon
- 1, 5 su bardağı sarımsaklı süzme yoğurt

Süslemek için;

- 2 yufka
- Maydanoz

Ali Nazik Tarifi Yapılışı

Kıyma kısık ateşte kavrulur. Küp doğranmış soğan eklenip kavurmaya devam edilir. Doğranan Sivri biber katılıp karıştırılır. Küp doğranan domatesler eklenir. Suyunu salıp çekince 1 tatlı kaşığı salça koyulur. Tuz ve baharatlar katılıp ateşten alınır.
Közlenen patlıcanlar ince ince kıyılır. Biraz tuz atılıp sarımsaklanmış süzme yoğurtla karıştırılır.
Süslemek için yufkalar 12 parçaya bölünür. Sigara böreği gibi sarılıp kızgın yağda kızartılır.
Servis tabağına önce yoğurtlu patlıcan daha sonra kıymalı sos konulur. Etrafına yufkalar koyulur.

İskender (Ev Yapımı)

İskender (Ev Yapımı) Tarifi İçin Malzemeler

- 400 gr dana eti
- 3 yemek kaşığı salça
- Sarımsaklı yoğurt
- Tuz, karabiber, kimyon, kekik

İskender (Ev Yapımı) Tarifi Yapılışı

Bugün menüde iskender vardı:) Eşim etli yemekleri çok sevdiği için favorisi iskender :))

Öncelikle belirtmek istiyorum. Evde kendi pişirdiğiniz parmak ekmek diyoruz biz onunla yaparsanız çok daha lezzetli oluyor. Ben öyle yaptım. Bazı tanıdıklarım hazır Lavaş ekmeği ile yapıyor ama lezzeti eksik kalıyor. Pişirdiğiniz ekmeği küp küp doğrayıp fırına sürün tekrar. O zaman ekmekler çıtır çıtır oluyor. Neyse tarife geçeyim :)) Dana etimizi yaprak yaprak doğrayıp ocağa alıyoruz. Yumuşayana kadar pişiriyoruz. Tuz ve kekiği ekliyoruz. O arada Salçamızı ayrı bir tencerede sıvı yağ ile kokusu çıkana kadar kavuruyoruz. Sonra üstüne 1 su bardağı su, tuz ,karabiber ve kimyon döküp koyu kıvam alana kadar karıştırarak kaynatıyoruz. Ayrı bir kapta Sarımsaklı yoğurdumuzu hazırlıyoruz.

Servis yaparken fırından çıkmış ekmekleri bir porsiyonluk tabağa alıp- ilk sarımsaklı yoğurdu sonra da salçalı sosu üstüne gezdiriyoruz. Peşine yaprak etimizi diziyoruz.

Dilerseniz yanına tereyağ da domates ve biber kızartıp yanına koyabilirsiniz. Normal de yaparım da bu sefer yetişmedi

Tost Makinesinde Izgara

Tost Makinesinde Izgara Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo et
- Yağ
- Tuz

Tost Makinesinde Izgara Tarifi Yapılışı

Tost makinesini yağlayın, hafif et yapışmayacak şekilde tost makinesi ısınınca eti koymadan ete biraz tuz serpin, daha sonra sık sık değiştirin ,et yumuşacık oluyor

Sac Kebabı

Sac Kebabı Tarifi İçin Malzemeler

- 2 adet orta boy soğan
- 2 adet biber
- 2 adet domates
- 8 -10 diş sarımsak
- 4 -5 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 kilo kadar kuşbaşı doğranmış et
- Eti haşlamak için 2 su bardağı kadar su

Sac Kebabı Tarifi Yapılışı

Öncelikle düdüklü tencerenin içine yağı koyup üzerine küp küp doğradığımız etimizi ilave edelim ,kekik ve tuzumuzu da ekleyip 1 saat kadar haşlayalım et yumuşadıktan sonra sacımızı ısıtıp soğan biber ve sarımsaklarımızı doğrayıp sac da iyice kavuralım ,onlar iyice kavrulduktan sonra üzerine haşlayıp süzdüğümüz etimizi ilave edelim, et kendi suyunu çektikten sonra domatesimizi doğrayıp ekleyelim, bu arada tuz ve baharatlarımızı da ekleyip kavurma işlemine devam edelim ,25 dk kavurduktan sonra ocağın altını kapatalım

Ev Usulü Adana Kebap

Ev Usulü Adana Kebap Tarifi İçin Malzemeler

- 250 gram kuzu kıyma
- Avuç içi kadar kuyruk yağı
- 1-2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı isteğe bağlı isot
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Ev Usulü Adana Kebap Tarifi Yapılışı

Bütün malzemeleri yoğuruyoruz(benim kuyruk yağım evde vardi ben rondodan geçirip içine koydum yoksa kasaptan alabilirsiniz) yoğurduktan sonra dolapta bekletiyoruz en az 1 saat çıkardıktan sonra ellerimizi ıslata ıslata sislere geçirip tepsiye diziyoruz. 200 derecede pişiriyoruz 10 dk kadar pisince servis yapıyoruz güzel bir lavaş ve sumaklı soğan salatasıyla.

Tas Kebabı

Tas Kebabı Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gram kuşbaşı et
- 1 adet soğan
- 2 adet domates
- 3 adet patates
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 diş sarımsak
- 2. 5 su bardağı sıcak su
- Karabiber
- Pul biber
- Tuz(karabiberini, pul biberini, tuzunu isteğe göre katabilirsiniz)
- Sıvı yağ

Kızartmak için:

- Sıvı yağ

Tas Kebabı Tarifi Yapılışı

Kuşbaşı etler küp şeklinde doğrayalım. 4 yemek kaşığı sıvı yağ ile birlikte düdüklüde su koymadan 15-20 dakika haşlayın. Etler suyunu bırakıp çekene kadar haşlanmış olacak. Diğer tarafta soğanı yemeklik doğrayıp sıvı yağda kavurun doğranmış sarımsak ve domatesleri de ekleyip iyice kavurun. Salçasını ekleyin, karabiber, pul biberini ve tuzunu da ekleyip sıcak su ilave edin. Kaynayan suyun içine etleri ekleyip 10 dakika daha bu şekilde pişirin. Patatesleri küp küp doğrayıp kızartın. Servis tabağına pişmiş sulu etten koyup üzerine kızartılmış patates koyup servis yapın.

Manisa Kebabı (Yöresel)

Manisa Kebabı (Yöresel) Tarifi İçin Malzemeler

- Yumuşak tarafından 2/3 dana eti
- 1/3 kuzu eti
- Ekmek içi veya galeta unu
- Kuru soğan
- Tereyağı
- Tuz ve köfte baharatları

Üzeri için:

- Sumak
- Domates
- Yeşil biber
- Maydanoz (maydanoz ince ince kıyılarak bir miktar sumakla karıştırılır)

Manisa Kebabı (Yöresel) Tarifi Yapılışı

Dana ve kuzu eti karışık olarak çift kıyılmak suretiyle kıyma haline getirilir. Tuzlanıp iyice yoğrularak düzgün ve fazla kalın olmayacak bir şekil verilir. Kebaplar odun kömürü ateşinde pişirilirken, pideler de aynı ateşte

ısıtılarak hafif kızartılır. Domates ve biberler de aynı ateşte hafif közlenir. Kızaran pideler servis tabağına alınarak kare kare kesilir. Pişmiş olan kebaplar da şekilleri bozulmadan düzgün bir şekilde pidelerin üzerine alınır. Kızdırılmış tereyağı gezdirilir, maydanoz ve sumak serpilir. Közlenmiş domates ve biberle süslenip, soğan salatası ile birlikte servis yapılır.

NOT: Ben ızgara da yaptım ama imkanınız varsa kömür ateşinde yapabilirsiniz tabi ki.

Izgara Köfte Tarifi

Izgara Köfte Tarifi İçin Malzemeler

- 750g kıyma
- 1 adet soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 1,5 çay bardağı kurutulmuş bayat ekmek (ya da galeta unu)
- 1 adet yumurta (isteğe bağlı)
- Maydanoz (genellikle ızgara köftede tercih edilmez ama biraz kullanabilirsiniz)
- Baharatlar (pulbiber, karabiber, kimyon, yenibahar ve isteğe bağlı diğer baharatlar)
- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Tuz

Izgara Köfte Tarifi Yapılışı

Soğan ve sarımsak rendelenir, maydanoz incecik kıyılır, diğer malzemelerde ilave edilerek güzelce yoğurulur. En az 5 dk kadar yoğurmanızı tavsiye ederim. Izgara köftede ekmek, yumurta ve maydanoz kullanmayı tercih etmeyenler olabilir, ancak bu tarif ile son derece lezzetli köfteler elde edebilirsiniz. Harcı hazırladıktan sonra şekil vererek vaktiniz var ise 2 saat kadar buzdolabında dinlendirin. Daha sonra ızgarada pişirerek afiyetle yiyebilirsiniz.

Tavada Soslu Tavuk Izgara (Çok kolay ve lezzetli)

Tavada Soslu Tavuk Izgara (Çok kolay ve lezzetli) Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gr İnce Kesilmiş Tavuk Göğsü

Sos için;

- 1 Yemek Kaşığı Salça
- 1 Yemek Kaşığı Yoğurt
- 2 Yemek Kaşığı Sıvı yağ
- 2 Diş Sarımsak
- Kekik
- Pul biber
- Karabiber
- Tuz

Kızartmak için ;

- Sıvı yağ

Tavada Soslu Tavuk Izgara (Çok kolay ve lezzetli) Tarifi Yapılışı

Lezzetli ve pratik tavuk yemeği yapmak isteyenler aniden misafiri gelenler ve çalışanlar için çok kolay bir tarif paylaşacağım :)))

Sos için yazılı olan malzemeleri derin bir kabın içinde(Sarımsakları rendeleyelim)harmanlayıp içine bütün etleri koyalım karıştıralım ve üzerini kapatarak buzdolabında yarım saat bekletelim.

**Bir adet göğüs etini kendiniz de evde ince ince doğrayabilirsiniz. Ben kasabımıza hazırlatıyorum :))

Teflon tavaya sıvı yağı döküp kızdıralım ve sosladığımız etleri teker teker koyup orta ateş de etlerin her iki tarafını kızartarak servis tabağına alıp afiyetle yiyebilirsiniz.

**Aynı tavada etlerin yanına biber ve domates kızartarak servis yaptım isterseniz sizde yapabilirsiniz.

Tavuk Şiş Izgara

Tavuk Şiş Izgara Tarifi İçin Malzemeler

- 1 tabak tavuk göğüs
- 1 tabak kalça şiş (kuşbaşı şeklinde küçük küçük doğranacak)

Sosu

- Yarım çay bardağı sıvı yağ
- Yarım çay bardağı süt
- 1 kaşık domates salçası
- 1 kaşık yoğurt
- 4-5 rendelenmiş sarımsak
- 1 er çay kaşığı kimyon, pulbiber, kekik, karabiber, toz şeker
- Tuz 1 tatlı kaşığı
- Yarım limon
- Defne yaprağı

Şişe takmak için

- Geniş geniş doğranmış sivri biber

Çubuk şiş

Tavuk Şiş Izgara Tarifi Yapılışı

Tavukları küp küp doğrayın yıkayın süzgece alın

Sosu derin bir kapta hazırlayın tavukları içine atın kaşıkla karıştırın 2-3 saat bu sos da bekletin.

(Tavuklar bu sos da bu şekilde buzdolabında 1 gece bile bekleyebilir ertesi akşam işten gelip hemen yapabilirsiniz hem bekleyince daha lezzetli olur)

Sivri biberleri geniş geniş doğrayın

Şişi alın 2 tavuk 1 biber, 2 tavuk 1 biber (ya da nasıl isterseniz) dizin.

Izgarayı ısıtın ızgara da pişirin

Izgara ya ekstra biber ve domates de dizebilirsiniz.

Hepimiz tavukları yanında tartar sos ile tükettik.

Delikanlılara ise lavaş arasına alta pişmiş domates üstüne de pişen tavukları koyarak tost makinasında bastırarak dürüm yaptık.

Not: Tavuk sosu çok lezzetli bir sos tüm tavuklarınızı bu sos da bekletebilirsiniz (tavuk pirzola, kanat, but vs)

Evde Tavuk Çöp Şiş Yapımı

Evde Tavuk Çöp Şiş Yapımı Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gr. Tavuk but kuşbaşı
- Yeteri kadar tahta çöp şiş

Marine için:

- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- Yarım tatlı kaşığı domates salçası
- Yarım tatlı kaşığı biber salçası
- 1 adet küçük soğan suyu
- 2 diş sarımsak(ezilmiş)
- Kekik
- Pulbiber
- Karabiber
- Tuz
- **Kızartmak için:az sıvı yağ**

Evde Tavuk Çöp Şiş Yapımı Tarifi Yapılışı

Bugün yine sizlerle nefiis mi nefis lezzeti on numara bir tarif paylaşmak istedim. Marine(sos)işlemi yaptığımız için lezzeti kat kat artıyor. Bana göre hem pratik hem ekonomik hem de şık bir yemek oluyor. Buyrun tarife:

Öncelikle tavuklar iri kuşbaşı şeklinde doğranır. Marine işlemi yapacağımız kaba alınıp marine için gerekli tüm malzemeler de kaba ilave edilerek iyice harmanlanır. üzeri streçlenip 4-5 saat dolapta dinlendirilir. Geceden yapılırsa çok daha lezzetli olur. Dinlenmiş tavuk parçaları şişlere dizilir. Döküm veya teflon tavada az yağ ile kısık ateşte önlü arkalı pişirilir. Patates kızartması eşliğinde ya da domates ve biberi hafif kızartarak servis edilir.

Izgarada Çöp Şiş (Tavuk ve Et)

Izgarada Çöp Şiş (Tavuk ve Et) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo tavuk göğsü
- 1 kilo kuzu eti
- 1 çay bardağı sıvı yağ (Et için 1 çay bardağı, tavuk için bir çay bardağı)
- 1 baş sarımsak (Yarı yarıya kullanılacak)
- 1 yemek kaşığı salça (Tercihen tavuk için)

- Kırmızı ve yeşil biber
- Pul biber
- Karabiber
- Kimyon
- Kekik
- Tuz

Izgarada Çöp Şiş (Tavuk ve Et) Tarifi Yapılışı

Etleri ve tavukları kuşbaşından iri doğrayın. İkisini ayrı kaplara alın ve ayrı ayrı baharatlayın. İçine yağ, ezilmiş sarımsak, pul biber, karabiber, kimyon ve kekik koyup harmanlayın. En az bir saat bekletin. Tercihen tavuk harcına salça da ekleyebilirsiniz Daha sonra çöp şişlere geçirin ve ızgarada pişirin. Yine tercihen aralara biber de koyabilirsiniz.

Tost Makinesinde Çöp Şiş Et

Tost Makinesinde Çöp Şiş Et Tarifi İçin Malzemeler

- 500 gram kırmızı et
- 2 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- Tuz
- Yarım çay bardağı zeytinyağı

Tost Makinesinde Çöp Şiş Et Tarifi Yapılışı

Etler öncelikle kuşbaşı kesilir. Yıkanıp suyu süzülür. Baharatları ve yağı eklenerek güzelce harman yapılır, 1 saat beklemeye alınır.
Daha sonra şişlere geçirilir ve maksimum derecede tost makinasına alınır.
Üst kapağı kademeli ise önce üst kademede pişirilir ezilmeye başladıkça kapağı indirebilirsiniz. Daha sonra yan koyarak iyice pişmesi sağlanır. Ben Bulgur pilavı ve patates yoğurtlusuyla servis yaptım.

Mangalda Et Şiş Tarifi

Mangalda Et Şiş Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo dana yağlı kuşbaşı
- 5 adet yeşil sivri biber
- 3 adet orta boy domates
- Sıvıyağ
- Tuz
- Çöp şiş
- 5 adet sarımsak

Mangalda Et Şiş Tarifi Yapılışı

Etleri tuzlayıp çöp şişleri sıralı şekilde et biber domates gelecek şekil dizip, üzerine rendelenmiş sarmsak, sıvı yağ karışımını sürüp ızgarada pişiriniz.

Mangalda Kanat Sosu Tarifi

Mangalda Kanat Sosu Tarifi İçin Malzemeler

- tavuk kanat
- 1 tatlı kaşığı salça
- 3-4 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- karabiber
- kırmızı pul biber
- kekik
- tuz

Mangalda Kanat Sosu Tarifi Yapılışı

Kabın içerisinde bütün malzemeleri karıştırın ve kanatları ekleyip tekrar karıştırın. tavuk kanatlarını iyice sosa bulayın.
2 saat kadar buzdolabında beklettikten sonra tavukları mangalda pişirebilirsiniz.

Mangalda Köfte ve Tavuk

Hafta sonu pikniklerinde kullanabileceğiniz tarifler..

Köfte tarifi:

Malzemeler

- Yarım kilo çekilmiş et(kıyma)
- 1 kase bayat ekmek içi
- 1 adet orta boy soğan
- 3 diş sarmısak
- Maydanoz isteğe bağlı (1 tutam yeterli olur):
- 1 adet yumurta
- tuz, karabiber, kimyon, pulbiber, yenibahar (yine isteğinize göre baharatlar)

Mangalda Köfte ve Tavuk Tarifi Yapılışı

Soğan, maydanoz ve sarmıcağı varsa robotta çekin yoksa minik minik kesin. Ekmek içlerini ufak ufak parçalara bölün ve tüm malzemeleri iyice yoğurun. Daha sonra köfteleri şekillendirin. Artık mangalda pişmeye hazırlar..

Tavuk Eti Tarifi:
Biz genelde mangalda tavuk sarma pişiriyoruz. Aldığımız yerde mangal yapılacak şekilde hazırlattırıp etin kalın olan kısımlarının pişmesi için inceltilmesini sağladık yine dilerseniz şarküteri reyonlarında bulunan hazır baharat karışımların alarak daha lezzetli bir ızgara yapabilirsiniz. Fakat evde tavuğunuz varsa ızgarada pişecek inceliğe getirin ve dilediğiniz bahratları ekleyerek tavukların her yerine eşit dağılacak şekilde yoğurun.

Hazırladığınız etleri daha önceden yakmış olduğunuz mangalda pişirebilirsiniz.. Yanında Domates, Biber ve Patlıcan közleyebilirsiniz. Dilerseniz közlediğiniz biber ve patlıcanlar ile salata yapabilirsiniz.

Mangalda Tavuk

Mangalda Tavuk Tarifi İçin Malzemeler

- 2 kilo tavuk kanat
- 4 adet soğan suyu
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı sirke
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 5 diş sarımsak
- Kekik
- Karabiber
- Tuz

Mangalda Tavuk Tarifi Yapılışı

Mangal keyfi yaz günlerinin vazgeçilmezlerindendir. Bu lezzetli sosu mutlaka denemenizi tavsiye ederim. Derin bir kaba tavuk etleri alınır. Öncelikle soğan rendelenerek suyu tavuk etlerinin üzerine sıkılır. Kalan soğanın posası atılır. Sarımsak tuzla iyice dövülür. Bütün malzemeler tavuk etlerinin üzerine eklenerek iyice harmanlanır. Etlerin sosu çekmesi için yaklaşık 3 saat ağzı kapatılarak bekletilir. Daha sonra mangalda pişirilen etler afiyetle yenir.

Konserve Yemek Çeşitleri

Konserve Yemek Çeşitleri Tarifi İçin Malzemeler

Konserve Taze Fasulye İçin;

- 2 kilo taze fasulye
- 10 adet iri sulu domates
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Konserve Türlü İçin;

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 kilo patlıcan
- 1 kilo taze fasulye
- 1 kilo kabak
- 1 kilo patates
- 2 kilo domates

Karışık Kızartma (Şakşuka) İçin;

- 4 kilo domates
- 2 kilo patlıcan
- Yarım kilo biber
- Sıvıyağ (Kızartmak İçin)

Konserve Yemek Çeşitleri Tarifi Yapılışı

Herkese Kış Hazırlıklarınız İçin Kolaylıklar Dilerim. Bende kendi yaptığım konserve çeşitlerinden bazılarının yapımını sizlerle paylaşmak istiyorum inşaAllah sizlere de fikir olur

Konserve Taze Fasulye İçin;

Domatesin kabukları soyulur iri iri dilimlenir. Taze fasulye doğranır ve genişçe tencereye alınır yağ da ilave edilip kapağı kapatılır. Ara ara çevirerek rengi koyu yeşil olana kadar 10 dakika kadar kavrulur. Ardından domatesler ilave edilip kapağı kapatılır. Ara ara karıştırarak rengi sararana kadar kavrulur. (20 dk) Sıcak halde kavanozlara pay edilip ağzı sıkıca kapatılır ve ters çevrilir. Ben taze fasulyelerle birlikte içine yemeklik doğranmış 10 tane biber de koydum beraber kavurdum. İsterseniz sizde koyabilirsiniz.

Konserve Türlü İçin;

Domatesin kabukları soyulur dilimlenir ve kenarda bekletilir. Taze fasulye doğranır ve genişçe tencereye alınır yağ da ilave edilip kapağı kapatılır. Ara ara çevirerek rengi koyu yeşil olana kadar 10 dakika kadar kavrulur. İsterseniz taze fasulyeler ile birlikte içine istediğiniz miktarda yemeklik doğranmış biberde koyup kavurabilirsiniz ben koyuyorum.

Bu arada kabak, patlıcan, patates iri küpler halinde doğranır. Rengi değişen fasulyelere domates ilave edilip karıştırılır. Kaynamaya başlayınca Patatesler ilave edilip karıştırılır. 2-3 dakika sonra kabak ve patlıcan ilave edilip karıştırılır. Domates biraz suyunu çekene kadar sebzeler tam yumuşamadan altı kapatılır ve sıcak halde kavanozlara pay edilip ağzı sıkıca kapatılıp ters çevrilir.

Karışık Kızartma (Şakşuka) İçin;

Domatesler rendelenir ve genişçe tencereye alınarak suyu tamamen bitene kadar pişirilir. Biberler doğranır ve hepsi bolca yağda genişçe tencereye konup yumuşayana kadar kavrulur. Delikli kaşık ile bir tepsiye alınır. Ardından küp küp doğranmış patlıcanlar kızartılır ve alınıp biberlerin üzerine konulur. Biber ve patlıcanlar tepside harmanlanır. Domates sosu da bu arada iyice suyunu çekmiş olacak. Sos hala ocak üzerinde iken 1 büyük yemek kaşığı domates sosundan konulur. Sonra 1 büyük yemek kaşığı biberli patlıcanlı karışımdan konulup sıcak sostan bir kaşık konulur. Bir ondan bir ondan en son sıcak domates sostan olacak şekilde konulup sıkıca kapatılır ve ters çevrilir soğuyana kadar 1 gün ters şekilde bekletilir. Ben bahçede ocakta yaptım biber ve patlıcan tepsisi ocağın kenarında olduğu için hala sıcaktı ve yaptığım tüm konservelerim de tuttu.

Taze Fasulye Konservesi

Taze Fasulye Konservesi Tarifi İçin Malzemeler

- 2 kg taze fasulye
- 4 adet domates
- Tuz

Taze Fasulye Konservesi Tarifi Yapılışı

Fasulye temizlenip boyu isteğe göre kırılır. Yıkandıktan sonra kaynar tuzlu suya koyularak 5dk kadar haşlanır.

Domatesler soyulup doğranır. Sterilize edilen kavanozların tabanına bir miktar domates koyulur. Üzerine haşlanmış fasulyeden kevgir yardımı ile koyularak aralarında boşluk kalmayacak şekilde kavanoz doldurulur. (ilk andan itibaren kavanozun içerisine 1-2 kepçe haşlama suyu koyacak olursanız fasulyelerin aralarda daha az hava kalacaktır.) Kavanozun en üst kısmına tekrar domates koyulur. Bıçak yardımı ile kavanoz hafifçe karıştırılır kalan hava kabarcıkları da bu yol ile çıkartılmış olur. Kavanozun en üst kısmına kadar haşlama suyundan koyularak kaynatmış olduğunuz kavanoz kapağı ile sıkıca kapatılır.

Kavanozlar derince bir tencereye koyularak üzerini geçecek kadar sıcak su ile doldurulur ve 50dk kadar kaynatılır. Bu aşamada kavanozların birbirine çarpıp zarar görmemesi için aralarına küçük bez parçaları koyabilirsiniz.

Kaynayan konserveler suyu soğuyana kadar o şekilde tencerede bırakılır. Daha sonra ters çevrilerek 1 gün kadar bekletilir.

Kapakları içe doğru çekilmiş olması gerekiyor. Bu şekilde ise konserveler tutmuş demektir.

Konservede kullanılan kapaklar çok önemli, mutlaka daha önceden kullanılmamış yeni kapaklar kullanın. Hem kavanozların hem de kapakların kaynatılmış, steril olması da diğer bir önemli noktadır.

Bulaşık Makinesinde Konserve Yapımı

Bulaşık Makinesinde Konserve Yapımı Tarifi İçin Malzemeler

- 3 kilo taze fasulye
- 1 kilo domates
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 tatlı kaşığı tuz

Bulaşık Makinesinde Konserve Yapımı Tarifi Yapılışı

Kavanozlarınızı kaynar sudan geçirip kurulayın.
Fasulyeleri ayıklayıp istediğiniz boyutta kırın.
Tencereye zeytinyağını alıp kızdırın.
Küp küp doğradığınız domatesleri tencereye alın.
5 dk pişirip yıkadınız fasulyeleri ekleyin.
15 dk kapağı kapalı şekilde pişirin.
Eğer domatesler az sulandı iste fasulyelerin üzerine geçecek kadar su ekleyin.
Kavanoz kapaklarını ayrı bir tencerede kaynamaya bırakın.
Temiz olan kavanozlara fasulyeleri doldurun ve üzerlerini geçecek kadar yemeğin suyundan ekleyin.
Kavanozdan 1 parmak eksik şekilde doldurmaya dikkat edin.
Kaynamakta olan kapağı hemen sıkıca kapatıp ters çevirerek bulaşık makinesine yerleştirin.
Bu malzemeden 4 adet 1 litrelik kavanoz tam doluyor.
Bulaşık makinesine yerleştirdiğiniz kavanozların yerinden oynayıp düşmemesi için arasına temiz bir tencere koyabilirsiniz.
Bulaşık makinenizin en yüksek derecesinde en az iki saatlik programı tercih edin.
Kesinlikle deterjan yada kirli bulaşık koymayın.
Makinenizi çalıştırın.
Makine süresi bitince kavanozlar ılındıktan sonra makineden çıkarıp 1 gece kapakları altta kalacak şekilde bekletin.
Sımsıkı kapaklı kavanozlarımız olacak, kaynatma yönetimine göre daha pratik bir işlem.
Farklı konserve çeşitlerini de yapabilirsiniz. Ben taze fasulyeyi sizlere örnek olsun diye yaptım.

Ev Yemeğinden Konserve

Ev Yemeğinden Konserve Tarifi İçin Malzemeler

- Kavanoz ve istenilen yemek

Ev Yemeğinden Konserve Tarifi Yapılışı

Sizlere çok pratik bir tarifim var, bu tarif hem yemek israfını önleyecek hemde zor zamanlarda elinizin altında hazır yemek olacak bir yöntem, evde pişirmiş olduğunuz herhangi bir ev yemeğini yeni piştiği sırada sıcakken kavanoza koyup ağzını sıkıca kapatın ,kapak yeni olsun tutmayabilir ve böylece yemeğinizi konserve usulü ile saklayabilirsiniz, ben denedim çok pratik oluyor ,mercimek çorbası, kuru fasülye, nohut, tarhana çorbası bunlar denediklerim örnekler çoğaltılabilir afiyet olsun.

Cennet Elması Reçeli Tarifi

Cennet Elması Reçeli Tarifi İçin Malzemeler

- 2 kilo elma
- 2 kilo şeker
- 1 su bardağı su

Cennet Elması Reçeli Tarifi Yapılışı

İlk önce elmalarımızı güzelce yıkayalım ve elmamızın çöplerini değilde alt da ki siyah çöpünü suda yıkayarak koparalım. Saplarını ayırmayalım. Sonra elmalarımızı çatal yardımıyla 3-4 yerden delelim. Bu işlemi elmalarımızın hepsine uyqulayalım. Daha sonra geniş bir kaba 2 kilo şekerimizi ilave edip 1 su bardağı suda kısık ateşte eritip elmalarımızı ilave edelim ve kaynatalım 5 dakika kaynadıktan sora ocaktan alalım bu işlemi 4 kes yapalım. Bu işlemi elmalarımızın dağılmaması için yapıyoruz. Ve saplarından tutup yiyoruz.

Muşmula (Yenidünya/Malta Eriği) Reçeli

Muşmula (Yenidünya/Malta Eriği) Reçeli Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo temizlenmiş muşmula(Ordu'da bu isimle anılıyor yenidünya)
- 3 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- Limon
- Mercimek tanesi kadar tuz

Muşmula (Yenidünya/Malta Eriği) Reçeli Tarifi Yapılışı

Muşmulanın kabuklarını bıçakla soyup çekirdeklerini çıkarıyoruz ve ikiye bölüyoruz. Limon sıkılmış suyun içine atıyoruz kararmaması için.
Şeker ve suyu ocağa alıp 5-10 dakika kaynatıyoruz. Sonra suyunu süzdüğümüz meyveleri ekliyoruz. Kaynamaya bırakıyoruz. Üste çıkan köpekleri alıyoruz. Meyve yumuşayınca birkaç damla limon sıkıp 5 dk daha kaynatıyoruz. Reçelin suyundan bir çay tabağına 1 yemek kaşığı alıp soğutuyoruz. Kıvamı istediğimiz gibiyse ocağı kapatıp reçeli kavanoza koyuyoruz. Kıvam istediğimizden sulu ise kevgir ile meyveleri çıkarıp reçel suyunu istediğimiz kıvama gelince kadar kaynatıyoruz. Kıvamı tutturunca meyveleri ekleyip ocağı kapatıyoruz ve kavanoza koyuyoruz. Mis kokulu, hafiften ekşili bir reçel oldu.

Vişne Reçeli (Tam Kıvamında Açıklamalı)

Vişne Reçeli (Tam Kıvamında Açıklamalı) Tarifi İçin Malzemeler

- Vişne
- Şeker
- Limon suyu
- Tereyağ veya margarin
- Kolay ölçüsünü tarifin içinde ayrıntılı olarak vereceğim

Vişne Reçeli (Tam Kıvamında Açıklamalı) Tarifi Yapılışı

Herkese Merhabalar
Sevgili arkadaşlar sizlere harika kıvamda ve renkte vişne reçeli tarifini açıklamalı olarak vereceğim
Verdiğim çilek reçeli tarifi gibi bundan da çok memnun kalacaksınız
Ben çekirdeklerini çıkarıp yapıyorum yemesi kıvamı her şeyi ile harika oluyor. Çekirdekli yapınca sert oluyor. Çoğu kişi 1'e 1 ölçüyle yapıyor. Aslında düşündüğümüzde;
2 kase meyve ve 1 kase şekerle yaptığımız reçel pişince 1 kase kadar kalıyor ve şekeri de tastamam gelmiş oluyor ama 2 kase şeker ile yapsanız ağdalanıyor şekerleniyor yada baygın şekerli oluyor. Tercih size kalmış
Çekirdekleri çıkarılmış 1 büyük kase vişne tencereye alınır. Üzerine aynı kase ile 1 kase şeker konulur. Tencerenin kapağı kapatılır serin yerde suyunu salana kadar 1 gece bekletilir. Bu tarifte 1'e 1 kullanıyoruz ama çekirdekleri çıkarılmış 1 kase vişne, çekirdeği çıkarılmamış 2 kase vişneye takabül ediyor onun için çekirdeğini çıkarıp yapacaksanız ne kadar vişne kullanacaksanız o kadar şeker kullanmanız gerekiyor. (1 kap çekirdeği çıkarılmış vişneye 1 kap şeker) Ama çekirdeği çıkarmadan yaparsanız 1 kap vişneye yarım kap şeker koymanız gerekir.
1 gece bekleyip suyunu salan vişneler 1 tur karıştırıp orta ateşe konur ve kaynamaya bırakılır. Kaynamaya başlayınca en ufak ocak gözüne alınıp kısık ateşe çekilip ara ara karıştırarak kapak açık 1 saat kadar kaynatılır kıvamı koyulaşıp köpüklenince margarin yada tereyağ konulur. 2-3 kilo vişneden yapcaksanız 1 tatlı kaşığı margarin, 4-5 kilo yapacaksanız 1 yemek kaşığı margarin yeterli gelecektir.
İyice kıvamlandığını meyvelerin piştiğini reçel kıvamına gelmeye başladığı zamanda margarin koyduğumuz ölçü ile aynı oranda kilosuna göre aynı miktarda limon suyu eklenip karıştırılır ve o şekilde de 10 dakika kaynatılıp altı kapatılır ve kaynak iken kuru kavanozlara pay edilip ağzı sıkıca kapatılır ve ters çevrilir soğuyana kadar 1 gün ters şekilde bekletilir sonra serin kuru kiler ortamında saklanır

Kayısı Reçeli (Tüm Ayrıntıları İle)

Kayısı Reçeli (Tüm Ayrıntıları İle) Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg şekerpare kayısı (sert kayısı tercih edilmeli)
- 1 kg toz şeker
- 1 yemek kaşığı limon suyu veya
- 1-2 parça limon tuzu

Kayısı Reçeli (Tüm Ayrıntıları İle) Tarifi Yapılışı

Merhabalar,

Nefis şekerpare kayısılar tezgahta ki yerlerini almaya başladı. Yaşasın :) Bu canım kayısılarla güzel kıvamlı bir kayısı reçeli yapmak isterseniz hadi başlayalım.

Sabah erkenden olgun ama sert kayısılarınızı güzelce yıkayın. Yıkanmış kayısıları ortadan ikiye bölün çekirdeklerini çıkartın.Çekirdeklerini kırarak iç bademlerini ayırın.(kayısılardan çıkan çekirdekleri kırın ve tadına bakın çekirdekler tatlı ise çekirdeklerin dış kabuklarını soyun..bu ayıklanmış bademleri ayıkladığınız şekere yatırdığınız tencerenin içine ekleyin..bademler acı ise reçele eklemenize hiç gerek yok)

Altı çok kalın olmayan bir çelik tencereye bir sıra kayısı bir sıra şeker halinde kayısı ve şekeri yerleştirin. Ayıkladığınız tatlı iç bademleri de tencereye ekleyin…Tencerenizin ağzını kapatıp akşama kadar (10-12 saat)kayısıları şeker içinde bekletin. . 12 saat içinde kayısılar şeker içinde sulandı özlerini kokularını şekere verdi. Vakitte akşam oldu. .

İlk iş herhangi bir süzgeci derin bir tencereye oturtun.

Şimdi kayısıların içinde olduğu sulanmış reçel tencerenizi tahta bir kaşıkla bir kaç tur karıştırın altta kalan şekerleri havalandırın,kalan şeker var ise eritin. Sonra tencerenizi ocağa alın…şeker eriyene kadar tencereyi orta ateşte kaynatın. Reçel kaynayana kadar tencereyi arada sırada tahta kaşıkla hep aynı yöne olmak kaydı ile karıştırın….Reçel kaynamaya başladığı an reçele bir parça tereyağ atın … reçeli kayısılar hafiften yumuşayana kadar (10-15 dakika) kaynatın…tereyağ reçel kaynarken reçelin köpüklenmesini önleyecek…reçeli çok karıştırıp kayısıları zedelemeyin…

10-15 dakika sonra kaynayan reçel tenceresinin altını tamamen kapatın… reçel tenceresinde ki yumuşamış kayısıları delikli kepçe yardımı ile hazırladığınız süzgece çıkartın.

Kayısılar süzgeçte beklesin soğusun. Soğumuş kayısıların üstünü ve reçel şerbetini üstünü birer kapak yardımı ile kapatın. . üstü kapatılmış kayısılar ve reçel şurubu sabaha kadar beklesin.

Sabah süzgeçte ki kayısılardan tencereye süzülen balı geceden altını kapattığımız reçel şerbetinin içine ekleyin. Ocağı da yükseğe yakın orta ateşte yakın ve şerbeti kaynatmaya başlayın.

Kaynayan şerbet kıvam bulup koyulaşınca süzgeçte bekleyen kayısıları + şerbeti birbirine kavuşturun. Ateşin altını kısın.

Kayısıları eklenmiş reçel tencerenizi 5-10 dakika daha kaynatın. Reçelin son aşamasına geldik ..hazır olan reçeli ocaktan almadan 3 dakika önce kaynayan reçelin içine 1 yemek kaşığı limon suyu sıkıp reçeli 3 dakika daha kaynatın,reçeli tahta kaşıkla şöyle bir karıştırın… ve ocağın altını 3 dakika sonra kapatın.kıvamları resimlere bakarak siz ayarlamalısınız…(reçele limon suyu yerine 1-2 parça limon tuzu da ekleyebilirsiniz)

Reçeliniz pişti hazır. 5 dakika bekleyin. Sonra sıcak reçeli temiz ve kuru bir tahta kaşık yardımı ile cam kavanozlara koyun. Kayısıları nazikçe şişelere paylaştırın. Kayısılar şişelere yerleştikten sonra tencerede kalan şerbeti de şişelere pay edip şişelerin ağzını hava almayacak şekilde hemen kapatın.

Şişelerin kapağını kapattıktan hemen sonra şişeleri baş aşağı ters çevirin. Bir 10 dakika sonra şişeleri düz çevirin ve kontrol edin kapaktan akan ,sızan bir şey yok ise şişeleri yine baş aşağı ters çevirin ve bu şekilde soğutun.Akan sızan bir şey var ise şişenin kapağını değiştirin ve aynı işlemleri tekrarlayın.

Soğumuş reçelleri rutubetsiz, karanlık, serin bir mutfak dolabında muhafaza edebileceğiniz gibi buzdolabında da saklayabilirsiniz.

Afiyetler olsun.

Not : Reçellerde, reçelleri pişirirken ya da pişmiş reçelleri tabağa alırken mutlaka ama mutlaka tahta kaşık kullanın.

Reçelleri çok da tatlı sevmiyorsanız çok tatlı meyvelerden yapılan reçellerde 750 gr şekerde kullanabilirsiniz. şekerpare kayısılar çok tatlı 750 gr şekeri kaldırır ama normal kayısıya ya da zerdaliye 1 kg şeker eklenirse daha iyi oluyor.

Limon ya da limon tuzu reçellere ileri de reçel beklerken şekerlenmesin diye eklenir. Reçelin balının içinde ki şeker limon suyu ile kestirilirse reçeller beklerken şekerlenme olmaz.Tarifi limon sulu yapım şekli ile verdim ama ben yaptığım reçellere limon suyu eklemeyi tercih etmiyorum… limonun reçellere verdiği ağdamsı tadı hiç sevmiyorum. Bence şekerlenmemesi için reçelleri konserve gibi sıcak sıcak kapatmak yeterli oluyor bu sayede reçeller şekerlenmiyor. Siz reçelinizi garanti olsun diye limon suyu ekleyerek bildiğiniz şekilde yapabilirsiniz.

Tereyağını kaynamaya başladığı anda reçelinize eklerseniz reçeliniz köpüklenmez.

Reçellere eklenen şeker meyvenin şekerine göre eklenir. Genelde tatlı meyvelere 1 kg ekşi meyveye 1,5 kg şeker gibi ..ekşi meyveler biraz daha şeker kaldırabilir.

Niye reçeli pişirirken kayısıları kaynayan tencereden çıkarttık ve 1 gece beklettik eğer reçelin tüm pişim aşamalarında kayısılar şerbet içinde kalsa erir..reçel hemen hemen marmelat olur. O nedenle kayısıları dışarı almalı bir gece bekletmeli ,soğutmalı kayısıların kendine gelmesi sağlanmalı. .Ertesi sabah şerbeti kaynatmalı kıvam bulunca kayısıları tekrar şerbete eklemeli ve reçeli biraz daha kaynatarak tamamlamalı. Kısaca ben annemden böyle gördüm böyle yapıyorum :)

Reçel 10-15 dakika kaynatılıp ocağın altı kapatılıp   kayısılar içinde iken 1 gece soğutulup bekletilir reçel ertesi gün yeniden de pişirilebilir…kayısı reçeli o şekilde de olur. Ben o tarifi daha önce verdiğim için bu sefer farklı olan tarifi paylaştım.

Reçelin olduğunu nasıl anlarız bunu daha önce “Reçel yapımını tüm ayrıntıları/ püf noktaları” adlı tarifimde uzun uzun yazdım merak edenler o tarifi okuyabilirler. Kusura bakmayın buraya tekrar tekrar yazmak istemiyorum.Bu bile çok uzun oldu :)

Bu arada tarifte ki kayısı reçelini ben geçen yaz yazlık da (Temmuz ayında) şekerpare kayısı ile yaptım.

Başka bir sefer 1 kg dan yaptığınız kayısı reçeline 1 kaşık portakal kabuğu rendesi eklemenizi reçeli o şekilde pişirmenizi ..kayısı reçelini bir de öyle denemenizi tavsiye ederim.

Alüminyum tencerelerde pişirilen reçellerin rengi koyu olur..kalın tabanlı tencerede reçeli pişirir, pişirdiğiniz kalın tabanlı tencerenin içinde reçeli bekletirseniz ocağı kapatmış olsanız dahi tencere kalın tabanından dolayı reçeli pişirmeye devam eder o nedenle reçel yapımında ince tabanlı tencere kullanmanızda yarar var.

Ben her şeyi yazmaya çalıştım ama reçelin pişme süresi,kıvamı kayısının cinsine göre farklılık gösterebilir o nedenle süreleri siz belirleyin.

Portakal Kabuğu Reçeli Yapımı

Portakal Kabuğu Reçeli Yapımı Tarifi İçin Malzemeler

- 5 adet portakal kabuğu
- 3 su bardağı toz şeker
- 4 su bardağı su
- 3-4 damla limon suyu

Portakal Kabuğu Reçeli Yapımı Tarifi Yapılışı

Portakalların kabuklarının içerisindeki beyaz kısımları bıçakla temizleyelim, daha sonra bıçakla ince ince doğrayalım.
Portakal kabuklarını suyun içerisinde 1 gece bekletelim, acı suyunu atacaktır.(portakal kabuklarını haşlama işlemi ile de acı suyunu atabiliyorsunuz ama o zaman portakalın tamamen tadı gidiyor. Sadece 1 gece suda bekletildiğinde yeterli geldi bence)
Tencereye su ve şekeri alıp kaynatalım. Kaynadıktan sonra portakal kabuklarını şerbetin içerisine atalım. Reçel kıvamına gelinceye kadar kaynatalım ve ocaktan indirmeye yakın 3-4 damla limon suyu ekleyelim.

Portakal Reçeli Yapımı

Portakal Reçeli Yapımı Tarifi İçin Malzemeler

- 4 adet orta boy portakal
- 4 su bardağı şeker
- 1 su bardağı su
- Yarım limon suyu

Portakal Reçeli Yapımı Tarifi Yapılışı

Portakalların kabukları soyulur. Kabuklar küçük şeritler halinde doğranır, üzerine su eklenip bir taşım kaynatılır ve suyu süzülür. Bu işlem acısı çıkana kadar tekrarlanır(ben beş defa yaptım) bu arada kabukların hem acısı çıkar hemde yumuşar. Diğer tarafta portakallar küçük küçük doğranıp tencereye konulur üzerine şeker ilave edilir bir bardak su katılır ve ocakta kaynamaya bırakılır. Şeker tamamen eriyince haşlanmış kabuklar ilave edilir limon suyu ilave edilerek reçel kıvamına gelince kavanozlara konulup ağızları sıkıca kapatılır. Soğumaya bırakılır. Afiyet olsun. Bu ölçüler ile yarım kiloluk üç kavanoz çıkıyor.

Kuşburnu (gülburnu) Marmelatı Yapımı

Kuşburnu (gülburnu) Marmelatı Yapımı Tarifi İçin Malzemeler

- kuşburnu (miktarı isteğe göre) su
- üç su bardağı toz şeker
- bir çay kaşığı limon tuzu

Kuşburnu (gülburnu) Marmelatı Yapımı Tarifi Yapılışı

Benim bahçemde kuşburnu bol olduğundan topladım, sizler de toplayabilirsiniz veya satan yerlerden alabilirsiniz, kuşburnu gül ağacındaki yetişen güllerin minik tomurcuklarıdır, onun için diğer adı gülburnudur,

şimdi kuşburnu toplarken dikenlerine çok dikkat edin elinizi dikenler hep çizer diye not düştükten sonra yapım aşmasına geçeyim, kuşburnuları bir geniş leğene bırakalım. Sap kısımlarını temizleyip iyice bol suda yıkadıktan sonra mümkünse düdüklü tenceresinde üzerini üç parmak su geçecek şekilde su ekleyip en az bir saat pişirelim, yeri olanlar bahçede ocak kurup odun ateşinde pişirebililer çünkü çok uzun zamanda pişiyor, bir saatte pişen kuşburnunu altına tencere üzerine süzek yerleştirerek süzeğe boşatın, ılıyınca yavaş yavaş ezmeye başlayın. İyi pişince çabuk eziliyor sorun olmuyor. İyice ezin tenceredeki süzülen suyu bir kenara alın ve süzekteki çekirdekli kısma tekrar su ekleyin suyun içinde iyice ezin ve tekrar süzün. Bu işlemi birkaç kere yapın, en son biriken suyu incecik bir yazmadan (ben yazma kullandım siz ince külotlu çoraptan süzebilirsiniz) yavaş yavaş tekrar süzdüm. Çünkü incecik minik minik tüyleri var hem de çekirdekleri süzmekten kaçıyor küçük olduğundan, yazmadan rahat süzüldü, süzdükçe yazmayı sıktım yarım saate yakın süzülmesi sürdü, sonra çıkan kuşburnu suyunu ocağa aldım ve karıştıra karıştıra altı kısık ateşte en az bir saat kaynattım. İçindeki su miktarını azaltmak için, bu arada ne kadar su kullandığımın ölçüsünü veremeyeceğim ezmek için fazlaca kullandım suyu sizde kendinize göre ayarlayın, evet marmelatımız biraz uzunca sürede kaynadıktan sonra şekerini ekledim, fazla eklemek istemedim ekşimsi tadını kaçırmamak için, en son limon tuzunu ekledim ve ocağın altını kapattım, birgünde güneşte beklettikten sonra kavanoz bıraktım dolabımda yerini aldı, afiyet olsun. Sizin de şimdiden elinize sağlık, bir hatırlatma yapmak istiyorum, ben ilk defa yaptığım için bilemedim ezme kısmında elimle yaptım fakat kuşburnunun ekşisi ve minik tüyleri parmak aralarımı kaşındırıp minik yarıklar yaptı lütfen siz eldiven kullanın.

Kızılcık Marmelatı Tarifi

Kızılcık Marmelatı Tarifi İçin Malzemeler

- 3-4 kilo kızılcık (pişmiş, püre hali 1 kg-1 ölçüden eksik)
- Şeker (yaklaşık 1 ölçü-1.200g)
- 1 çay kaşığı limon tuzu

Kızılcık Marmelatı Tarifi Yapılışı

Malum yaylada kızılcıklar çırpıldı.:)) Yıkandı, alacaları ayrıldı ilk iş…

Derince bir tencere 1 çay bardağı ılık su ile kızılcıklar tencereye alınır.Pörtletinceye kadar(yöresel tabir sanırım, çekirdekleri ayrılıncaya kadar) sürekli karıştırılarak pişirilir (dikkat dibi çabuk tutar).
Ilıyınca bir tencere üzerine delikli kevgir (delikli süzgeç) yerleştirilir. Pişmiş kızılcıklar sürtülerek püre hali elde edilir(ben bu iş için bakır tenceremin üstüne tam oturan bakır kevgirimi kullanıyorum).
Püre ve şeker bir derin çelik tencerede karıştırılır, şeker eritilir.Karışım önce harlı sonra yavaş ateşte 10-15 dk pişirilir(delikli kepçe ile köpüğü alınız).Ocaktan alınmasına yakın limon tuzu eklenir(dikkat dibi çabuk,tutar sürekli karıştırınız).
Sıvı kıvamlı marmeladınızı geniş emaye veya cam kaba alınız.Güneşte üzeri tülbent veya mutfak şemsiyesi örtülü şekilde 2-3 gün temiz ve tozsuz ortamda sık karıştırarak güneşte pişiriniz.

Kayısı Marmelatı

Kayısı Marmelatı Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo kayısı
- 500 gr şeker

- yarım limon

Kayısı Marmelatı Tarifi Yapılışı

Kayısı marmelatı yapmak için öncelikle kayısılar yıkanıp ortadan ikiye kesilir ve çekirdekleri çıkarılır. Tencereye alınır. Biraz kaynamaya başlayınca toz şeker üzerine dökülüp kayısılar yumuşayıncaya kadar pişirilir ve blenderdan geçirilir. En son limon suyu sıkılır ve 5 dk daha kaynatılıp altı kapatılır. Sıcakken kavanozlara boşaltılıp ters çevrilir, bu şekilde 1 gün bekletilir. Kayısı marmeladını kış boyu tüketebilirsiniz, şimdiden afiyet olsun.

Mürdüm Eriği Marmelatı

Mürdüm Eriği Marmelatı Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kg. Mürdüm eriği
- 700 gr toz şeker
- 1 çay kaşığı limon suyu
- yarım çay bardağı su

Mürdüm Eriği Marmelatı Tarifi Yapılışı

Erikler ortadan ikiye kesilir, çekirdekleri çıkarılır ve yarım çay bardağı suyla bir tencereye alınıp kısık ateşte erikler yumuşayıncaya ve komposto kıvamına gelinceye kadar pişirilir.
Pişen erikler bir karıştırma kabına alınıp blender ile ezilip, püre haline getirilir. Kabuklarını almaya gerek yok, blender ile tamamen eziliyor.
Erik püresi tekrar tencereye alınır, toz şeker ilave edilip, yine kısık ateşte yarım saat kadar kaynatılır. Altını kapatmadan önce limon suyu katılır.
Ilıyıncaya kadar tencerede bırakılır, arada sırada karıştırılır. Daha sonra kavanoza alınıp, kahvaltıda veye tartlarda kullanmak üzere saklanır.

Ayva Marmelatı

Ayva Marmelatı Tarifi İçin Malzemeler

- 2 kg ayva
- 8, 5 su bardağı şeker(şeker miktarını azaltıp çoğaltabilirsiniz size kalmış)
- 6, 5 su bardağı su
- Yarım çay kaşığı limon tuzu

Ayva Marmelatı Tarifi Yapılışı

İyi akşamlar bahçemden topladığım ayvaları marmelat yaptım ben fazla sulu sevmediğim için su miktarını böyle ayarladım siz sulu seviyorsanız biraz daha su ekleyebilirsiniz denemenizi tavsiye ederim harika oldu Ayvaları yıkayıp rendeleyelim tencereye koyup üzerine şekeri ,suyu ilave edip ocağa alalım kaynadıktan sonra kısık ateşte ara ara karıştırın ki dip tutmasın rengi koyulaşıp kıvam aldıktan sonra limon tuzunu ekleyin 10 dakika da böyle kaynatıp ocaktan alın ben 1, 5 saate yakın kaynattım tabi ayvanın cinsine göre değişir siz ona göre ayarlayın. Piş

en marmelatı sıcak sıcak kavanozlara koyup kapağını kapatıp ters çevirin böyle 7- 8 saat bekletin vakumlansın daha sonra kaldırabilirsiniz afiyet şeker olsun

Çilek Marmelatı Yapılışı

Çilek Marmelatı Yapılışı Tarifi İçin Malzemeler

- 1 kilo çilek
- 1 kilo toz şeker
- 4-5 damla limon suyu
- yarım su bardağı su

Çilek Marmelatı Yapılışı Tarifi Yapılışı

Çilekleri su dolu bir kabın içinde 10 dk kadar bekletiyoruz varsa üzerindeki toprakların dibine çökmesini sağlıyoruz. Daha sonra bol suda güzelce yıkıyoruz. Saplarını temizledikten sonra robotun içine alıp püre olana kadar çekiyoruz. Çilek püresini büyükçe bir tencerenin içine alıp üzerine toz şekeri ve suyu ekliyoruz. Ocağın büyük gözüne alıyoruz ara ara karıştırarak kaynamasını bekliyoruz. Kaynadıktan sonra orta ateşte kaynatmaya devam ediyoruz bu aşamada dk tutuyoruz ve 15 dk sonra marmelatımız hazır olmuş olacak. Kkaynarken üzeri köpüklendiği zaman kaşıkla köpüklerini alıyoruz 4-5 damla kadar limon suyunu da sıkıyoruz ve altını kapatıyoruz. 15 dk sonunda marmelatımız hazır, hemen tüketmeyip kış için saklamak isterseniz kaynar haliyle temiz bir cam kavanoza koyup sıcağıyla kapağını kapatıp ters çevirirseniz soğudun da kış için konserve olmuş olur ya da hemen tüketicekseniz yine kavanoza doldurup kapağını kapatmadan soğutmaya bırakabilirsiniz

Muşmula Ezmesi

Muşmula Ezmesi Tarifi İçin Malzemeler

- 2 kilo muşmula
- 2 litre su

Muşmula Ezmesi Tarifi Yapılışı

Öncelikle muşmulaları güzelce yıkayıp temizliyelim (yanlız hanımlar bunu yapmadan önce şunu belirtmek istiyorum muşmulalar olgunlaşmış olması lazım)
Suyun içinde 10 dakika kaynatalım soğumaya bırakalım soğuduktan sonra muşmulalarımızı süzgeçten geçirelim pozunu çekirdekleri ayrılıyor zaten süzerken

Alıç Marmelatı

Alıç Marmelatı Tarifi İçin Malzemeler

- İstediğiniz miktarda alıç
- Şeker
- Yarım limon suyu

Alıç Marmelatı Tarifi Yapılışı

Merhaba alıç marmelatının tarifini vereceğim ama bu sefer ölçü veremiyorum fazla olduğu için göz kararı yaptık.

Öncelikle alıçı iyice yıkıyoruz. Tencereye koyup yarısına gelecek kadar su ekliyoruz ve dağılana kadar ara ara karıştırarak pişiriyoruz.
Biraz soğuduktan sonra süzgeçten elimizle sıkarak geçiriyoruz süzgeçten geçirirken de yanımıza bir kaba

su koyup arada alıçı sıkarken elimizle su dökelim ki rahat geçsin süzgeçten en önemli puf noktası bu sıkarken süzgeçteki çekirdekleri ve kabuklarını atıyoruz altta çıkan posayı marmelat yapıyoruz ,çıkardığımız posayı tencereye alıp bir taşım kaynatalım ve üzerine şekeri ekleyip koyulaşana kadar pişirin. Koyulaşınca limonu da ekleyip biraz da pişirin iyice koyulaşıp marmelat gibi olunca ocaktan alın sıcak sıcak kavanozlara doldurup kapaklarını kapatıp ters çevirin ertesi gün kaldırabilirsiniz.

Dağ (Yaban) Eriği Turşusu

Dağ (Yaban) Eriği Turşusu Tarifi İçin Malzemeler

- 1 dizi kırmızı biber kurusu
- 3 su bardağı dağ (yaban) eriği
- 3 litre su
- 5-6 diş sarımsak
- Tuz

Dağ (Yaban) Eriği Turşusu Tarifi Yapılışı

3 litre su ve dağ erikleri bir tencereye alınır. Dağ erikleri yumuşayıncaya kadar epey kaynatılır. Diğer taraftan ayrı bir tencerede kaynamış suyun içerisine kuru kırmızı biberler atılarak haşlanır. Kırmızı biberler haşlanınca süzgece alınır. Tencerede kaynayan dağ erikleri iyice pişince ocaktan alınır ve soğuyuncaya kadar en az 2-3 saat dinlendirilir. Mutlaka dinlendirin. Eriklerin ekşisi suya geçmeli. Haşlanmış biberler ufak ufak doğranır. Eriklerin suyu süzülür. Biberler ile erik suyu karıştırılır. Üzerine tuz ve rendelenmiş sarımsaklar eklenir.
1 gün sonra servis yapılır.

Salatalık Turşusu

Salatalık Turşusu Tarifi İçin Malzemeler

- Yarım su bardağı temizlenmiş sarımsak
- 4 yemek kaşığı kalın tuz
- (600 ml) 3 su bardağı sirke
- 4 su bardağı su
- 1 tutam maydanoz
- 10-15 adet acı biber
- 1 tatlı kaşığı limon tuzu
- yaklaşık 2.5 kg salatalık

Salatalık Turşusu Tarifi Yapılışı

Bu tarifte 3 litrelik turşu kavanozu kullanarak tüm malzemeleri ölçmeye çalıştım. Normalde senelerdir turşu yaparım fakat pek fazla ölçmem, kendime göre göz kararı ölçüleri vardır, örneğin turşu kavanozunun 1 karşı için 1 avuç tuz kullanmak gibi :) fakat tariflerde çok sorulduğu için göz karar ölçüler vermek yerine bu defa kızların de isteği üzerine bildiğimiz bardak ve kaşık ölçülerini kullanmayı tercih ettim :)
Öncelikle bu turşuda kornişon salatalık kullandım, diğer bazı salatalıklar hemen yemelik olduğu için çabuk eriyebiliyorlar, eğer çok anlamıyorum salatalıktan derseniz, aldığınız yere turşuluk olup olmadığını sorabilirsiniz. Tuz olarak kalın salamura tuzu kullanmanızı yine tavsiye ederim, evde kullanılan sofralık ince tuzları tercih etmeyiniz. Ayrıca son olarak eklediğimiz limon tuzu da yine turşumuzun hemen erimesini

önlemek içindir. **Salatalık turşusu nasıl yapılır** diyenler için gelelim salatalık turşusu tarifine; ön hazırlık olarak salatalıklarımızı güzelce yıkayalım. Sarımsakları soyalım. Biberlerin acısı kolay çıksın diye uçlarını çok az keselim. Turşu kavanozuna salatalıkları mümkün olduğunca çok salatalık sığdıracak şekilde yerleştirelim. Aralar biber ve sarımsak da serperek tüm kavanozu dolduralım. Sıra geldi turşumuzun sirkesine. Eğer kolaylık olsun isterseniz çok bilinen bazı markaların hazır turşuluk sirke karışımları bulunuyor, bunları kullanabilirsiniz. Ben genelde sirke ve suyu neredeyse yarı yarıya kullanırım, Bu tarifte önce 600 ml kadar sirkeye 4 yemek kaşığı tuzu ekleyip karıştırdım ve kavanoza boşalttım. Üzerini de normal su ile doldurdum, 4 su bardağı da su aldı. (toplamda 1.5 lt kadar) Tabi ki bu ölçü sizin salatalıkları ne kadar sıkı doldurduğunuza göre değişir. Dilerseniz siz de göz kararı neredeyse kavanozun yarısına yaklaşacak kadar sirkeyi ilave edip kalanını da su ile doldurabilirsiniz. Kavanoz dolduktan sonra 1 tatlı kaşığı limon tuzunu da ekleyip ağzını bir tutam maydanozla kapatın ve kavanozu sıkıca kapatın. Sirkenin ve suyun güzel karışması için kavanozu kendi etrafında şöyle bir iki çevirin. Şimdi sıra geldi turşumuzun dönmesi için beklemeye, güneş almayan kuru bir yerde 1 hafta-10 gün içerisinde turşumuz soframıza getirmeye hazır olacaktır. Biz annelerimizden bu şekilde öğrendik ve yıllardır turşularımızı bu şekilde hazırlarız.

Biberli Havuçlu Lahana Turşusu

Biberli Havuçlu Lahana Turşusu Tarifi İçin Malzemeler

- Lahana
- 2 kilo havuç
- Yarım kilo sivri biber
- Maydanoz
- 1 su bardağı üzüm sirkesi
- 1 su bardağı kaya tuzu
- 4-5 baş sarımsak
- Sıcak su

Biberli Havuçlu Lahana Turşusu Tarifi Yapılışı

Lahanayı yıkayıp doğrayalım ve süzelim, üzerine tuz serpip karıştıralım, havucu ve sivri biberi yıkayıp süzelim. Sivri biberlerin ucunu keselim.
Turşu bidonuna lahana havuç ve biber koyalım sarımsak ve bir yemek kaşığı kaya tuzundan dökelim tekrardan lahana havuç ve biber koyup sarımsak ve tuz ilave edelim. Malzemeler bitinceye kadar aynı işlemi uygulayalım en üste tuz ve sirke dökelim sıcak suyu üzerine boşaltalım maydanozla üzerini örtüp kapağını sıkıca kapatalım.

Yeşil Domates Ve Cin Biberi Turşusu

Yeşil Domates Ve Cin Biberi Turşusu Tarifi İçin Malzemeler

- üç kilo yeşil domates
- iki kilo cin biberi
- bir orta boy hazır üzüm sirkesi
- bir yemek kaşığı toz şeker
- bir yemek kaşığı limon tuzu
- üç yemek kaşığı iri turşu tuzu

- üç tane irice baş sarımsak
- üç bardak su
- turşuları bırakmak için turşu kavanozu

Yeşil Domates Ve Cin Biberi Turşusu Tarifi Yapılışı

Biberleri, domatesleri en az bir saat soğuk suda bekletelim ki biraz sertleşsin, bu arada sarmısaklarımızı soyalım. Daha sonra domateslerin saplarını temizleyelim ve bıçakla rasgele karınlarına çizikler atalım ki içine turşu suyu girip turşumuz güzel olsun, sonra cin binerlerinin de saplarını temizleyelim. Ayrı ayrı kavanozlara bırakalım, ama ben yeşil domates turşum biraz acı olsun diye cin biberinin irilerinden biraz kattım. Sizin zevkinize göre siz katmak zorunda değilsiniz, sonra kavanozlara soyduğumuz sarmısaklardan ara ara katalım. Şimdi turşumuzun suyunu hazırlayalım. Tuzu, şekeri ve limon tuzunu çukurca bir kaba koyalım. Üzerine suymuzu bırakıp elimizle karıştırıp eritelim. En son sirkeyi katalım ve bir kepçe yardımıyla kavanozlara turşu suyumuzu ekleyelim. Eğer eksik gelirse birer bardak daha üzerlerine su bırakabilirisniz, sonra kapaklarını sıkıca kapatalım ve serin ve karanlık bir yerde muhafaza edelim afiyet olsun

4 Kişilik Pilav Tarifi

4 kişilik pilav tarifi, hazırlamak istiyorsanız pirincinizin ölçüsü kişi başına yarım su bardağından oluşan 2 su bardağı pirinç kullanmalısınız. Pilavınızın istediğiniz gibi tane tane olmasını istiyorsanız, önce pilav için uygun bir pirinç seçmelisiniz. Bize göre en iyi pilav baldo pirinçle yapılır. Baldo pirincin hem suyu çekme özelliği, hem de lezzeti güzel bir pilav için uygun. Damak tadınıza uygun bir pilav için hem malzemelerin, hem pişirme yöntemlerinizin uyum içinde olması gerekir. Pilav için uygun bir pirinç seçeceksiniz, ölçüleriniz tam olacak, pilav için uygun bir tencere kullanacaksınız, kullandığınız yağ oranı tam olacak, pirinci pişirmeden kabartacaksınız ve pilavı pişirdikten sonra demlendireceksiniz. Pirinciniz pişerken fazla karıştırmamalısınız. Suyunu çektikten sonra dikkatlice karıştırıp, üzerini örterek dinlendirmelisiniz. Ayrıca pilava koyacağınız yağ miktarını iyi ayarlamalısınız. Az yağ koyarsanız, pirinçler birbirine yapışır, çok yağ koyarsanız pirinç yağı kusar ve lezzetli olmaz. Yani her şey ölçüsünde olmalıdır. Bunları yerine getirdiğinizde istediğiniz lezzette pilav yiyebilirsiniz. Dilerseniz birlikte pilavı hazırlamaya başlayalım.

4 **kişilik pilav tarifi için gerekli olan malzemeler**

- 2 su bardağı baldo pirinç
- 2 su bardağı sıcak et suyu
- 4 yemek kaşığı tereyağı
- 3 yemek kaşığı arpa şehriye
- Yeterince tuz



4 kişilik pilav yapımı

Pilavı hazırlamak için nişastasının akması için, baldo pirinci akan suyun altında yıkayın. Daha sonra içine sıcak su ve tuz attığınız bir kabın içinde pirinçleri kabartmanız gerekir. En az yarım saat pirinçlerin kabarması gerekir. Pilav tenceresinin içine tereyağını atarak eritin. Pilav pişirmek için en uygun tencereler teflon ve seramik olanlardır. Erimiş olan tereyağının içine arpa şehriyeleri koyarak, fazla yakmadan kavurun. Kavurduğunuz arpa şehriyenin içine, suyunu süzdüğünüz pirinçleri atın ve kavurmaya devam edin. Pirinçler şeffaflaşana kadar kavurmalısınız. Daha sonra içine iki bardak sıcak et suyunu ve tuzunu ilave edin. Kısık ateşin üzerinde pilavı pişirmeye başlayın. Pirinçler suyunu çekince bir kere karıştırarak, tencerenin altını kapatın. Üzerine kağıt havlu kapatarak, demlenmesini

sağlayın. Bu şekilde en az on dakika pilavı demlendirmeniz gerekir. Daha sonra servis tabağına alarak, konuklarınıza ikram edebilirsiniz.

Afiyet olsun.

Domatesli Pilav

Domatesli pilav, yaz aylarında domatesin en güzel döneminde yapılan lezzetli pilav çeşitlerinden biridir. Domatesli yapılan pilav gerçekten çok hafif, hazmı kolay ve besleyici özelliktedir. Pilavınızın tane tane olması için tarifte verilen ölçülere uymanızı öneririz. Pilav pişirmek kolay olmasına rağmen, pişirirken dikkatli olmanız gerekmektedir. Pilavın malzemelerinden, hazırlanma şekline kadar özen gösterilmesi gerekir. Öncelikle pirincin nişasta içermesi sebebiyle yıkarken ve karıştırırken dikkatli olmanız gerekir. Çünkü hem pirinçleri kırabilirsiniz, hem de pirinçler nişastadan dolayı birbirine yapışabilir. Bunun dışında kullanacağınız malzemelerin taze olmasına, pirinci pişirmeden önce ılık ve tuzlu suda kabartmaya, pirinç ve su ölçüsüne, pilavı pişince dinlendirmeye dikkat etmelisiniz. Domatesle hazırlayacağınız pilavı, yaz günlerinde öğle yemeklerinde tek başına ana yemek olarak bile tüketebilirsiniz. Akşam menülerinde ise, sade et ve tavuk ızgara yemeklerinin yanında güzel bir uyum sağlayacak olan pilavlardan biridir. Dilerseniz bu güzel pilavı birlikte hazırlayalım.

Domatesli pilav için gerekli olan malzemeler

- 2 su bardağı pilavlık pirinç
- 2 su bardağı sıcak et suyu
- 3 adet orta boy domates
- Yeterince tuz
- 3 yemek kaşığı tereyağı



Domatesli pilav yapımı

Pilavı hazırlamak için önce pirinci akan suyun altında fazla hırpalamadan yıkayalım. Daha sonra ılık tuzlu suya kabarması için koyalım. Pirinçlerin bu şekilde en az yarım saat beklemesi gerekiyor. Bu arada bizde domatesleri rendeleyelim. Uygun bir pilav tenceresinde tereyağını eritelim. Rendelenmiş olan domatesleri içine atarak, kavurmaya başlayalım. Domatesler suyunu çekince, ılık suyun içinde bekleyen pirinçleri süzerek içine atalım. Pirinçlerin renkleri matlaşana kadar kavurmaya devam edin. Daha sonra içine et suyunu ve tuzu ilave edin. Ocağın altını kısarak, pilavın suyunu çekmesini bekleyin.

Pilavınız göz göz olduğunda ateşin altını kapatın. Tencerenin ağzına kağıt bir havlu kapatarak, pilavın demlenmesini sağlayın. Domatesli pilavı konuklarınıza yanında taze nane yapraklarıyla ikram edebilirsiniz. Pilavın yanında ızgara tavuk parçaları sunabilirsiniz.

Afiyet olsun.

Bulgur Pilavı Nasıl Yapılır

Bulgur pilavı nasıl yapılır, bulgur pilavı domatesli, salçalı yapılabileceği gibi çeşitli malzemeler kullanılarak ta yapılabilir. İçine farklı sebzeler, et, tavuk gibi malzemeler ilave edilebilir. Bir çok hastalığa karşı şifa kaynağı olan bulgurun en bilinen faydaları arasında şeker hastalığına karşı koruyuculuğu, kolesterol seviyelerini düzenlemesiyle kalp hastalıklarına karşı olumlu etkileri sayılabilir. İçeriğinde fazla miktarda posa olması kolon kanserinden korunmaya yardımcı oluyor. İçindeki karbonhidrat lif içeriğinin yüksek olması nedeniyle, kan şekerini olumlu olarak etkilemektedir. Ayrıca hamilelerin folik asit ihtiyacını karşılayabilecek bir besin kaynağıdır. Bebeklerin zeka gelişimine de olumlu etkileri bulunmaktadır.

Bulgur pilavı yaparken nelere dikkat edilmelidir?

- Güzel bir bulgur pilavı hazırlamak için öncelikle bulgur seçimine dikkat edilmelidir. Pilav yapmak için seçeceğiniz bulgur iri taneli ve pilavlık cinsten olmalıdır. Üretimi özenle yapılmış bulgurlar tercih edilmelidir.
- Bulgur pilavı yaparken kullanılacak malzemelerin ölçüsüne dikkat edilmelidir.
- Pişirilen pilavın diğer pilav türlerinde olduğu gibi demlendirilmesine dikkat edilmelidir.
- Bulgur pilavı yapılırken kullanacağınız ölçüler bir ölçü bulgura karşı, iki ölçü su ya da et suyu olmalıdır. Bazı yörelerde bulgur pilavı biraz sulu pişirilmektedir. Bu durumda bir ölçü bulgura, üç ölçü su ya da et suyu olarak ayarlayabilirsiniz. Bulgur suyu fazla çeken bir besin olduğundan, koyacağınız suyun fazla olması pilavınıza zararlı olmaz.
- Pilavın içine ilave ettiğiniz su ya da et suyunun sıcak olmasına dikkat etmelisiniz.
- Pişirilen pilavın taze ve sıcak olarak tüketilmesi tavsiye edilir. Isıtmak zorunda kalırsanız, buhar yöntemini kullanabilirsiniz.



Bulgur pilavı nasıl pişirilir?

Buldur pilavı pirinç pilavı yapılırken kullanılan yöntemlerle pişirilebilir.

- **Kavurarak pişirme yöntemi**: Bu yöntem sırasında bulgurlar kızdırılmış olan sıvı yağda ya da tereyağında kuru soğanla birlikte kavrulur. Daha sonra domatesler, salça, tuz ve su ilavesi yapılarak pişirilir. Demlenerek servise hazır hale getirilir. Kavurma yönteminde bulgurların kuru olması, suyunun süzülmesi önemlidir.
- **Suya salma yöntemi:** Bu yöntemde pilavın malzemeleri önce kavrulur. Daha sonra tuzu ve suyu ilave edilerek, kaynatılır. İçine bulgurlar atılarak, pilavın suyunun çekilmesi beklenir. Bulgur pilavı bu şekilde de oldukça lezzetli bir şekilde pişirilmektedir.

Etli Pilav

Etli pilav, özel günlerde sofraların baş tacı olarak hazırlanan pilav türlerinden biridir. Özellikle köy düğünlerinin vazgeçilmez pilav çeşidi olarak tanınmıştır. İçine koyulan malzemelerin zenginliği bu pilavın tam bir düğün pilavı olarak benimsenmesine sebep olmuştur. Pilavın malzemesinde et bulunduğundan, oldukça doyurucu bir yemektir. Bazı yörelerde ana yemek olarak tüketilmektedir. Pilavda kullanacağınız etin yumuşak ve sinirsiz olmasına dikkat etmelisiniz. Pilav yumuşak olduğundan, etin sert olmaması gerekir. Birbiriyle uyum sağlamaları gerekir. Kuzu eti kullandığınızda özellikle but eti tercih etmelisiniz. Her zamanki gibi pirinci önceden kabartarak, pilavı pişirmelisiniz. Dilerseniz sizler için hazırladığımız pilavın yapımına beraber başlayalım.

Etli pilav için gerekli olan malzemeler

- 2 su bardağı pilavlık pirinç
- 1 çay bardağı haşlanmış nohut
- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 çay bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
- Yarım kg kuşbaşı kuzu eti
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 2 su bardağı sıcak et suyu
- Tane karabiber
- Yeteri kadar tuz
- Yarım çay kaşığı yeni bahar
- Yarım çay kaşığı karabiber



Etli pilav yapımı

Pilavı hazırlamaya başlamadan pirinçleri yıkayalım. Ilık ve tuzlu suda pirinçleri yarım saat kadar bekletelim. Bu şekilde kabaran pirinçlerin tane tane

olmasına yardımcı olacağız. Kuzu etlerini de tencerenin içinde haşlamaya başlayalım. Kuru üzümleri ise ılık suyun içine koyalım. Bu arada kuru soğanları çok ince yemeklik doğrayalım. Tencerenin içine tereyağını koyalım. Kızdıktan sonra, kabarmış olan pirinçleri süzerek içine atalım. Tencereye yeni bahar ve tuz ilavesi yaparak, pirinçleri mat beyaz renge gelene kadar kavuralım. Bu arada haşlanmış olan nohutların kabuklarını soyalım. Bu arada tencerenin içinde haşlamış olduğumuz kuşbaşı kuzu etlerini suyun içinden alarak, soğanların üzerine ilave edelim. Kabukları soyulmuş nohutları ve kuru üzümleri de tenceredeki malzemelerin üzerine ilave edelim. Tane karabiberleri ve toz karabiberi tencereye koyalım. Sıcak et suyunu ilave ederek, ateşin altını kısalım. Pirinçler suyunu çektikten sonra, pilavı ocaktan alalım. Üzerine kağıt havlu örterek, on dakika kadar dinlendirelim. Servis tabaklarına kaseyle şekil vererek, etli pilavı konuklarımıza ikram edelim. Etli pilav isterseniz tek başına bile sunabileceğiniz, doyurucu ve lezzetli bir pilavdır.

Afiyet olsun.

Ciğerli Pilav

Ciğerli pilav, özellikle ciğeri sevenler için güzel bir tariftir. Tarifteki ölçülere uyulduğu sürece lezzetli bir pilav yiyebilirsiniz. Pilavı ciğerli yaptığınızda et suyu kullanmamanızı öneririz. Böylece pilavınız daha hafif olacaktır. Tereyağını da sıvı yağla karıştırmanız pilavın lezzetine katkı sağlayacaktır. Kullanacağınız ciğerlerin sinirleri ve zarı temizlenmiş olmalıdır ve baharatlarla harmanlanmalıdır. Ciğerin sağlıklı bir hayvana ait olması ve üzerinde berelenme olmaması gerekiyor. Demir ve A vitamini açısından zengin olan ciğerin kansızlığa iyi geldiğini de belirtelim. Ayrıca folik asit ihtiyacı olan kişilerin de tüketmesi gereken besinler arasında yer alıyor. Bu nedenle sofralarımızda yer vermemiz gereken gıdalar arasında yer alıyor. Ayrıca pilava yakıştığını da unutmayalım. İsterseniz sizlerle birlikte güzel bir ciğerli pilav hazırlayalım.

Ciğerli pilav için gerekli olan malzemeler

- 2 su bardağı pilavlık pirinç
- 250 gram dana ciğeri
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 su bardağı sıcak su
- Yeterince tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- Çay kaşığının ucuyla kimyon
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı
- Bir kaç dal maydanoz



Ciğerli pilav yapımı

Öncelikle pilavın ana malzemesi olan dana ciğerini pişmeye hazır hale getirelim. Ciğerin sinirlerini ve zarını ayıklayalım. Bunları küçük küpler şeklinde doğrayalım. Suyun altında güzelce yıkayarak bir süzgecin içine koyalım. Suda ciğerin kanını güzel temizlememiz gerekir. Suları süzüldükten sonra bir kasenin içinde karabiber ve kimyonla birlikte harmanlayalım. Bunu baharatları içine çekmesi için kenarda bekletelim. Pilav tenceresinin içinde sızma zeytinyağını kızdıralım. İçine çok küçük doğranmış kuru soğanları atarak, kavurmaya başlayalım. Daha sonra bekleyen ciğerleri içine atalım ve kısa süre kavuralım. Biliyorsunuz ciğer çabuk pişer. Bunun için fazla oyalanmayın. Daha sonra domates salçasını ilave ederek, kokusu çıkana kadar kavurmaya devam edelim. Şimdi önceden ılık ve tuzlu suda beklettiğiniz pirinçleri süzerek tencerenin içine koyun. Malzemeleri birlikte kavurmaya devam edin. Yeterince kavrulan pirinçlerin içine sıcak suyunu dökün. Pilavın tereyağını ve tuzunu da ilave edin. Maydanozların saplarını ayıklayarak ince doğrayın. Bunu da pilavın içine koyun. Ocağın altını kısarak pilavın pişmesini bekleyin. Suyunu çekmiş olan pilavın ağzına temiz bir bez koyarak dinlendirin. Ardından ıslatılmış bir kase yardımıyla servis tabaklarına şekilli olarak koyun. Yanında maydanoz ve dere otu yaprakları ile birlikte ciğerli pilavı konuklarınıza ikram edebilirsiniz.

Tavuklu İç Pilav

Tavuklu iç pilav, tarifini özel günlerinizde hazırlayarak sevdiklerinize ikram edebilirsiniz. Lezzeti ve besleyiciliği ile ana yemek olarak rahatlıkla tüketilebilecek olan tarifimizi beğeneceğinizi düşünüyoruz. İç pilav ve tavuk birbirine oldukça güzel uyum sağlıyor. Verdiğimiz ölçülere uyduğunuz sürece, tavuklu iç pilav tarifiniz sizi hiç yanıltmayacaktır. Dilerseniz tarifimizi hazırlamaya başlayalım.

Tavuklu iç pilav için gerekli olan malzemeler

Tavuğu marine etmek için malzemeler

- 1 adet bütün tavuk
- Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı karabiber
- Yeterince tuz
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı fesleğen
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber

- 1 çay kaşığı fesleğen
- 1 adet limon
- 1 adet fırın torbası

İç pilav için malzemeler

- 2 su bardağı pilavlık pirinç
- 2 su bardağı tavuk suyu
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı yeni bahar
- Yarım çay kaşığı toz tarçın
- 1 çay kaşığı nane
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 yemek kaşığı çam fıstığı
- Yeterince tuz



Tavuklu iç pilav yapımı

Önce tavuğu limon suyu ve tuzla iyice ovun. Tavuk bu şekilde yarım saat kadar beklesin. Bu sırada tavuğu marine etmek için, bütün malzemeleri iyice karıştırın. Bunu tavuğun her tarafına sürün. Bu şekilde tavuğu 1-2 saat bekletin. Bunu bir gece önceden bile yapabilirsiniz. Bu şekilde piştiğinde tavuk daha lezzetli olacaktır. Şimdi iç pilavını hazırlamaya başlayalım. Pirinçleri yıkayarak tuzlu ve ılık suda bekletelim. Kuş üzümlerini ılık suya koyalım. Kuru soğanı ince doğrayarak, tencerede çam fıstıkları ve tereyağı ile birlikte kavuralım. Sonra pirinçleri içine atarak kavurmaya devam edelim. Pirinçler mat beyaz renge gelene kadar kavuralım. Üzerine baharatları, kuş üzümlerini, tuzu ve tavuk suyunu ilave edelim. Tavuk suyunun hepsini koymayın. Pilavımız biraz diri kalsın. Tavukla birlikte yine pişeceği için, kıvamının denk gelmesi gerekiyor. İki bardak tavuk suyunun yarısını ilave etseniz yeterli olur. Ocağın altını kısarak, pilavın suyunu çekmesini bekleyelim. Pilav biraz soğuduktan sonra, uygun bir tepsinin içinde tavuğun içini iç pilavla doldurun. Tavuğu pişirme torbasına koyun. Pilavın kalanını tavuğun etrafına koyun. Kalan tavuk suyunu içine koyun. Birazını tavuğun içine, bir kısmını etrafına koyun. 200 derecede ısıttığınız fırında 1,5-2 saat kadar tavuklu iç pilavı pişirin. Piştikten sonra uygun bir servis tabağına tavuğu ve etrafına iç pilavı yerleştirerek, konuklarınıza ikram edebilirsiniz.

Afiyet olsun.

Salçalı Bulgur Pilavı

Salçalı bulgur pilavı, bulgurla hazırlanan lezzetli pilav tariflerinden biridir. Sağlıklı beslenme açısından kabul edilen beslenme piramidinin en altında olan bulgurun vücudumuz için sayısız faydası vardır. Sindirimi kolay olduğu için sindirim sistemini yormayan kalorisi düşük ve besleyicilik özelliği pirince göre fazla olan bulguru yemek listemizde her zaman bulundurmalıyız. Şeker hastalığını önleyici, kanserli hücrelerin gelişimini engelleyici bu faydalı bakliyattan hazırlanan yemekleri soframızdan eksik etmemeliyiz. Bulgur pilavı pişirmek pirinç pilavını pişirmekten daha kolaydır. Bulgur pilavının suyunu ayarlamak kolay olduğundan, sizleri üzmeden ortaya leziz bir pilav çıkacaktır. Bulgur pilavı özellikle doğu bölgelerimizde kebapların yanında sunulan bir tariftir. Bulgurun faydaları konusunda bilinçlenme arttıkça, herkesin mutfağına girmiş bir besindir. Bulgurun yemeklerde kullanmak üzere hem ince taneli köftelik denilen çeşidi, hem kalın taneli olan pilavlık denilen çeşidi bulunmaktadır. Pilavlarda kullanılan bulgur kalın taneli olandır. Bulgur pilavının çok çeşitli malzemelerle yapılmış tarifleri bulunmaktadır. Sizlere hazırladığımız salçalı bulgur pilavı tarifini beğeneceğinizi düşünüyoruz. Dilerseniz birlikte pilavımızı hazırlamaya başlayalım.

Salçalı bulgur pilavı için gereken malzemeler

- 2 su bardağı kalın taneli pilavlık bulgur
- 4 su bardağı et suyu
- 1 adet iri boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 adet yeşil biber
- Yeteri kadar tuz
- Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 3-4 dal maydanoz



Salçalı bulgur pilavı yapımı

Pilavımızı hazırlamak için uygun boyda bir pilav tenceresine sıvı yağı ve tereyağını koyarak kızdıralım. Kuru soğanı küçük yemeklik şekilde doğrayarak tencerenin içine atalım. Yeşil biberlerinde çekirdeklerini ayıklayarak doğrayıp kuru soğanların içine ilave edelim. Soğanlar sararana kadar kavurma işlemine devam edelim. Daha sonra domates ve biber salçasını ilave ederek, salçanın kokusu çıkana kadar kavuralım. Tencerenin içine sıcak et suyunu koyarak kaynatalım. Ayıklanmış ve yıkanmış bulguru tencerenin içine koyarak tuzunu ilave edelim. Şimdi ocağın altını kısıp pilavın suyunu çekmesini bekleyelim. Göz göz olmuş pilavı ocaktan alarak, ağzına kağıt bir havlu kapatıp 10 dakika kadar demlendirelim. Daha sonra içini ıslattığınız bir kase yardımıyla servis

tabağına koyacağınız salçalı bulgur pilavını maydanozla süsleyerek konuklarınıza ikram edebilirsiniz.

Afiyet olsun.

Sade Bulgur Pilavı Tarifi

Sade bulgur pilavı, bulgurla hazırlayabileceğiniz lezzetli pilav çeşitlerinden biridir. Bu bulgur pilavının tarifini de hazırlayıp, et ve tavuk yemeklerinin yanında rahatlıkla konuklarınıza ikram edebilirsiniz. Pirince göre daha düşük kalorili ve besleyici olan bulgurla yapılan farklı pilav çeşitleri bulunmaktadır. Ana malzemesini bulgurun oluşturduğu bu pilavlar sade, domatesli, sebzeli, etli tarifler olabilir. İnanıyoruz ki bu tariflerin hepsini beğeneceksiniz. Bulgur pilavı pirinç pilavına göre daha kolay pişirilen, içindeki su ölçüsü daha rahat ayarlanabilen bir tariftir.Bulgurun su çekme kapasitesi fazla olduğundan koyacağınız suyun ölçüsü kaçsa da bunu içine çekecek ve yaptığınız pilav yine de lezzetli olacaktır. Eğer piştikten sonra suyunun yeterli gelmediğini düşünürseniz pilava çok az daha sıcak su ilave edebilirsiniz. Bulgur pilavını ister kavurma yöntemiyle yapın, ister sıcak suya koyma yöntemiyle yapın sonuçta ortaya lezzetli bir pilav çıkacaktır. Kansere karşı koruyucu, zengin posa ve lif içeriğiyle günlük ihtiyacımızı karşılayacak, özellikle hamile bayanların folik asit ihtiyacını giderecek, kan şekerinde ani yükselmelere sebep olmadığından şeker hastalarının pilav tüketmesine yardımcı olacak bulguru sofralarımızdan eksik etmemeliyiz. Bulguru sadece pilavlarda değil, dolmalarınızda, çorbalarınızda, köftelerinizde kullanabilirsiniz. Sağlıklı beslenmek için bulgur en iyi yardımcınız olacaktır. Bugün sizlere sade bir bulgur pilavı tarifi hazırladık. Dilerseniz pilavımızı hazırlamaya başlayalım.



Sade bulgur pilavı için gereken malzemeler

- 2 su bardağı kalın taneli pilavlık bulgur
- 4 su bardağı sıcak su
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Yeterince tuz

Sade bulgur pilavı yapımı

Pilavımızı hazırlamak için uygun boyda pilav tenceresinin içinde tereyağını eritelim. İçine sıcak suyu ilave edelim. Tenceredeki su kaynayınca ayıklayıp yıkadığımız bulguru içine ilave edelim. Pilavın tuzunu da içine atalım. Ocağın altını kısarak pilavın pişmesini bekleyelim. Arzu ederseniz pilavı arada kontrol ederek gerekirse su ilavesi yapabilirsiniz. Pilav göz göz olduğunda ocağın altını kapatabilirsiniz. Pilav tenceresinin üzerine temiz bir kağıt havlu örterek pilavı 10 dakika dinlendirin. Hazırlamış olduğunuz sade bulgur pilavını

özellikle salçalı pişirilen yemeklerin yanında servis edebilirsiniz. Servis tabağına alacağınız pilavı taze nane yapraklarıyla süsleyerek, sevdiklerinize ikram edebilirsiniz.

Afiyet olsun.

Etli Bulgur Pilavı

Etli bulgur pilavı, folik asit yönünden zengin olan bulgur ve etle yapılan lezzetli pilavlarımızdan biridir. Sağlığımız açısından sayısız faydası olan bulgur diğer pilav malzemelerine göre bir adım öndedir. Kan şekerini yükseltmeyen ve bu nedenle şeker hastaları için güvenli bir besin maddesi olan, kanserden koruyan folik asit ihtiyacı olanların tüketmesi gereken günlük vücudun lif ihtiyacını karşılayan bulgurla yapılan pilavlara sofralarımızda yer vermeliyiz. Bulgur pilavı pişirirken, ilave edeceğimiz su miktarı kullanacağımız bulgur miktarının iki katı olmalıdır. Yani 1 bardak bulgur için 2 bardak su ya da et suyu kullanmalıyız. Bulgurun su çekme özelliği fazla olduğu için ilave edeceğiniz suyu çekecektir. Bulgur pilavını sade olarak pişirebileceğiniz gibi domates değişik sebze ya da etle pişirebilirsiniz. Biz de sizlere etli olarak hazırlanmış bir bulgur pilavı tarifi hazırladık. Dilerseniz pilavımızı hazırlamaya başlayalım.

Etli bulgur pilavı için gerekli olan malzemeler

- 250 gram kuşbaşı dana eti
- 2,5 bardak pilavlık kalın bulgur
- 5 bardak sıcak et suyu
- 2 adet domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 adet iri boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 diş sarımsak
- Yeterince tuz ve karabiber
- Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Arzuya göre pilavın içinde ya da üzerinde kullanmak üzere kuru nane



Etli bulgur pilavı yapımı

Pilavımızın hazırlığına küçük doğranmış kuşbaşı dana etlerini pişirerek başlıyoruz. Arzuya göre normal tencerede çok uzun süreceği için düdüklü tencerede 20 dakika süreyle pişirebiliriz. Etler piştikten sonra pilav tenceresinin içine sızma

zeytinyağını koyarak kızdıralım. İçine yemeklik şekilde doğradığımız kuru soğanı, yeşil biberleri ve sarımsağı koyarak kavuralım. Pişirdiğimiz kuşbaşı etleri ilave ederek biraz soteleyelim. Domateslerin kabuklarını soyarak küp şeklinde doğrayalım. Tencerenin içindeki malzemelerin içine atalım. Domatesler suyunu çektikten sonra domates ve biber salçasını ilave ederek kavurmaya devam edelim. Pilav malzemeleri bu şekilde hazırlandıktan sonra sıcak et suyunu üzerine ilave edelim. Ardından ayıklanmış ve yıkanmış bulguru tencereye koyalım. Ateşin altını kısarak pilavımızı pişirelim. Pilavımız suyunu çektikten sonra tencerenin ağzına temiz bir bez örterek 10 dakika kadar dinlendirelim. Ardından yoğurt ya da ayranla sıcak olarak servis edelim.

Afiyet olsun.

Dövme Pilavı

Dövme pilavı, ülkemizin yöresel pilav çeşitlerinden biridir. Çukurova bölgesinde aşurelik buğdayla yapılan dövme pilavı, et, tavuk, sade ve nohutlu olarak yapılmaktadır. Bu pilav tarifi, yöresel olarak yapılan keşkek tarifinin dövülmemiş haline benzemektedir. Keşkek tarifinin lezzetini bilenler, bu pilavı beğeneceklerdir. Pilavın içinde bulunan aşurelik buğday, önceden ıslatılmadan su ilavesiyle pişirilmektedir. Aşurelik buğdayın yeteri kadar yumuşaması, pilavın yapımı için yeterli gelmektedir. Buğday pilavın içinde ne yumuşak, ne de diri olmalıdır. Pilavın üzerine ilave edilen tereyağının fazla yakılmadan, rengi hafif kahverengiye dönüşünce pilavın üzerine dökülmesi gerekiyor. Bu detay pilavın lezzetine katkı sağlıyor. Sizlere tavukla hazırlanmış dövme pilavı tarifi hazırladık. Pilavı et veya sebze yemekleriyle birlikte servis edebilirsiniz. Arzu ederseniz diğer malzemelerle kendiniz yapabilirsiniz. Dilerseniz birlikte pilavın yapımına başlayalım.

Dökme pilav için gerekli olan malzemeler

- 1 su bardağı aşurelik buğday (dövme)
- Yarım su bardağı haşlanmış nohut
- 300 gram tavuk budu
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- Yeterince tuz ve karabiber
- 4-5 bardak su



Dökme pilav yapımı

Aşurelik buğdayı tavuk butlarıyla birlikte düdüklü tencerenin içinde, tuz ilave ederek pişirin. Arzu ederseniz buğdayı daha önceden kabarması için ıslatabilirsiniz. Buğdayları yarım saat bu şekilde

haşlamanız yeterlidir. Daha sonra düdüklü tencerenin içinden, tavuk butlarının kemikleri ayıklayın. Tavuk etlerini yağda nar gibi oluncaya kadar kızartın. Haşlanan dövmelerin üzerine daha önce haşlanmış olan nohutların kabuklarını soyarak koyun. Üzerine az miktarda tavuk suyu ilave ederek, kısa bir süre kısık ateşte pişirin. Tavuk etlerini karabiberle harmanlayın. Pişen dövmeleri servis tabağına alın. Üzerine tavuk etlerini sıralayın. Tereyağını tavanın içinde dediğimiz gibi yakmadan rengi kahverengine dönecek kadar kızdırarak, dövme ve tavukların üzerine gezdirin. Tereyağını bol tutarsanız, pilavınız daha lezzetli olacaktır. Pilavınızı yeşil salata, yufka ekmeği, turşu ve yanında şalgam suyuyla servis edebilirsiniz.

Afiyet olsun.

Beslenme Bilgileri ve Yiyecek-İçecek Tarifleri

Detay Bilgiler :

http://www.droetker.com.tr

http://www.evyemegi.com

http://www.piyale.com.tr

http://kuzanbank.sitemynet.com sitesinde yayınlanan çalışmalar:

1. Türkçe ders notları (windows yardım menüsü formatında)
2. Tarih ders notları (windows yardım menüsü formatında)
3. Coğrafya ders notları (windows yardım menüsü formatında)
4. Felsefe, sosyoloji, psikoloji, mantık ders notları (windows yardım menüsü formatında)
5. İllerimizi tanıtan çalışma (Yeni versiyonu) (windows yardım menüsü formatında)
6. İnanç ve sağlık turizmi (windows yardım menüsü formatında)
7. Ansiklopedik sözlük (Zengin metin biçimi -.rtf- formatındaki belgelerde arama yapan bir çalışma)
8. Türkiye yapboz oyunu (81 parça)
9. Türkçe satranç oyunu
10. Yüz Jeneratörü (Yeni versiyonu)
11. Sınavlara hazırlık sözlüğü (windows yardım menüsü formatında)
12. İllerimizi tanıtan çalışma (İngilizce versiyonu) (windows yardım menüsü formatında)
13. Beslenme bilgileri ve yiyecek-içecek tarifleri (windows yardım

menüsü formatında)

Börek ve Hamur işleri	14
Çorbalar	20
Diyet Yemekleri	16
Et Yemekleri	23
Kekler	11
Kurabiyeler	17
Mayalılar	24
Pastalar	12
Pilavlar	10
Reçeller	5
Salatalar	20
Sebze Yemekleri	18
Soslar	4
Special	13
Sütlü Tatlılar	5
İçecekler, şuruplar, şerbetler	6
Tartlar	9
Tatlılar I	18
Tatlılar II	7
Tavuk Yemekleri	11
Tuzlular	9
Yöre Yemekleri	92
Zeytinyağlılar	5

BÖREK ve HAMUR İŞLERİ

KIYMALI KOLAY SU BÖREĞİ

Malzemeler : (6 kişi için)

5 adet Yufka
300 gr Kıyma
1 şişe Soda
1 adet Soğan
2 adet Domates
2 adet Sivri Biber
5 adet Yumurta
1 paket (250 gr) Margarin
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Kıymayı incecik doğranmış soğanla birlikte çok az yağda kavurun. Domatesleri ve sivri biberi doğrayıp ekleyin.Tuz ve karabiberle karıştırın.

Diğer tarafta, bir paket margarini eritin. İçine sodayı ve yumurtaları katıp çırpın. Tepsiyi yağlayın. Yufkaları her katını bu karışımla yağlayarak kat kat dizin. Ortasına kıymalı içi yayın.Tekrar yufkaların kalan kısmını aralarını yağlayarak tepsiye yerleştirin.

Üzerine kalan karışımı sürün. Vaktiniz varsa bir gece buzdolabında ya da balkonda bekletin. Vaktiniz yoksa, hemen de kızartabilirsiniz. 180-200ºC fırında kızartın.

Dilimleyerek servis yapın.

KOLAY PEYNİRLİ PİDE

Malzemeler : (4 kişi için)

4 adet Yufka

400 gr Beyaz Peynir
6 adet Domates
5-6 Sivri Biber
3 adet Yumurta
1 su bardağı Sıvı Yağ
1 demet Maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Maydanozu kıyıp peynirle karıştırın. Domatesi dilimleyip sivri biberleri ikiye kesin. Ayrı bir kapta iki yumurtayı, sıvı yağı ve yoğurdu karıştırın. Yufkaları sekizer parçaya bölün, iki parçayı üst üste getirip üzerine yoğurtlu karışımdan sürün. Peynirle maydanozu ilave edip sarın.

Ortasını bıçakla yarıp domates dilimi ve sivri biber yerleştirin. Hazırladığınız peynirli pideleri yağlanmış fırın tepsisine dizin.

Kalan bir yumurtayı çırpın ve tepsideki pidelerin üzerine sürün, 150 derecede ısıtılmış fırında pişirin.

Çay veya arzu edilen bir içecekle servise sunulur.

LAHMACUN

Malzemeler : (4 kişi için)

4 tane Mayalı Ekmek Hamuru
250 gr Yağlı Kıyma
4 adet ince doğranmış Kuru Soğan
1 adet Domates
1 yemek kaşığı Salça
10 dal Maydanoz
1 yemek kaşığı Tereyağ
Tuz, Karabiber, Kırmızı Biber

Hazırlanışı :

Çiğ Kıyma, küçük küçük doğranmış soğan, domates, maydanoz, tereyağ, tuz, karabiber, kırmızı biber, biber salçası karıştırılarak iç hazırlanır.

Ekmek Hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır ve un serperek oklava ile açılır. Kıyması yayılır. Orta Isılı Fırında pişirilir.

Sıcakken servis yapınız.

PEYNİRLİ ÇÖREK

Malzemeler : (6 kişi için)

1 paket (250 gr) margarin
250 gr. beyaz peynir
2 adet Yumurta Sarısı,
2 tatlı kaşığı Limon Suyu
1 Paket Kabartma Tozu
aldığı kadar Un

Hazırlanışı :

Yağı eritip bir yumurta sarısı ve diğer malzeme ile karıştırarak yumuşak bir hamur yapın. 20 dakika dinlendiririn. Merdane ile 1 cm. kalınlığında açarak bardakla yuvarlaklar kesip tepsiye dizin. Üzerine kalan yumurta sarısını sürüp, susam serperek 180 derecelik fırında kızartın.

Kapalı bir kapta uzun süre tazeliğini ve kıtırlığını korur.

SÜRPRİZ MAKARNA

Malzemeler : (6 kişi için)

1 Paket Boncuk Makarna
½ Kg Kıyma
2 tane kuru soğan,
3 tane orta boy patates

2 tane orta boy Patlıcan
3 tane iri Domates
2-3 yemek kaşığı Zeytinyağ
Kızartmak için Sıvı Yağ
2-3 Diş Sarımsak
1 Yumurta
1 Kuru Soğan
İki Kaşık Un
Tuz, Kara Biber, Kimyon

Hazırlanışı :

İlk önce kıymaya rendelenmiş soğan, baharat ve tuz ilave ederek yoğurun. Yoğurduğunuz bu köfte harcı ile misket büyüklüğünde köfteler yapın.

Tepsiye biraz un serpiştirerek köftelerin bunun içinde una bulanmasını sağlayın. Patates ve patlıcanları soyup kuş başı büyüklüğünde doğrayın. Fritözü ısıtın. Sırayla önce patatesleri, patlıcanları ve köfteleri kızartıp ayrı ayrı kaplara alın.

Bu arada makarnanın suyunu kaynatarak biraz tuz atın. Daha sonra makarnaları koyup orta hararetli ateşte pişirin. Onlar pişerken, tereyağı eritin, blenderle ezdiğiniz domates ve sarımsakları ekleyerek bir sos yapın. Gerekirse biraz su ekleyebilirsiniz. Tuz ve karabiberi unutmayın.

Makarnalar yumuşayınca büyük bir servis tepsisine alın. Makarnaların üzerine önce patatesleri, ardından patlıcan ve köfteleri yayın.Hepsinin de üstüne domates sosunu gezdirin. Öylece sofraya getirin.

Sıcakken Servis Yapın

TALAŞ BÖREĞİ

Malzemeler : (6 kişi için)

4 Bardak Un

5 yemek kaşığı Yağ
1 fincan Zeytinyağı
½ bardak Su
Yeterince Tuz
Talaş İçin Gerekenler
½ kg Kuşbaşı Koyun Eti
2 adet Kuru Soğan
1 yemek kaşığı Yağ
1 adet büyükçe Domates
½ kaşık Salça
1 bardak Su
1 Yumurta Sarısı
Maydanoz
Tuz, Karabiber, Kekik

Hazırlanışı :

Tencereye, kuşbaşı etin yarısı büyüklüğünde doğranmış etler konur. Üstüne çentilmiş soğan, bir kaşık yağ, dökülüp ateş üzerinde suyu çekilinceye kadar kavrulur.

Kavrulmuş etin üzerine hem domates hem de salça konulup biraz daha kavrulur. Bir bardak su ilavesi ile kapağı kapatılmış olarak etler iyice pişirilir. Suyunu çektikten sonra kapağı açılarak üzerine tuz, maydanoz, karabiber, kekik serpilir, karıştırılır, soğumaya bırakılır.

Diğer tarafta, 4 bardak elenmiş una, tuz ve 1 yemek kaşığı yağ ilave edilerek, ılık su ile katıca bir hamur tutulur. üzerine nemli bir bez örtülerek onbeş dakika dinlendirilir.

Bu hamur 6 eşit parçaya bölünür. Herbir parça merdane ile açılır, üzerine yağ sürülür. Biraz daha dinlendirilir. Elde uçlarından çekerek, hazır yufka ıncelıgıne kadar açılır. Ortalarına içler eşit miktarda konularak, bohça gibi dört tarafından dürülerek, yağlanmış tepsiye sıralanır. Üzerlerine çırpılmış yumurtanın sarısı sürülerek fırına verilir. üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından alınır ve kesilerek servis yapılır.

Sıcakken servis yapınız.

TAVUKLU BÖREK

Malzemeler : (6 kişi için)

3 adet Yufka
125 gr Tereyağ ya da Margarin
1 adet Tavuk Göğsü
1 kase Tavuk Suyu
1 su bardağı dövülmüş Ceviz
1 adet Yumurta Sarısı
Kimyon, Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Tavuk göğsünü tuz ve su ile haşlayıp suyunu ayırın. Etlerini iyice didikleyip ceviz, kimyon ve karabiberle karıştırın.

Diğer tarafta tepsiye üç tane yufkanın her katını eritilmiş yağla yağlayarak kat kat yayın. Tepsiye bütün olarak sığmazsa hafifçe buruşturabilirsiniz. En üstteki yufkayı da yağladıktan sonra 180 derece fırında pembeleşene kadar kızartın. Kızarınca fırından alın, sıcakken bir kase ılık tavuk suyunu üzerine gezdirin. Yufkalar suyu emip yumuşayıncaya kadar bekleyin.

Bazen yufkalar biraz kalın olduğu için yeterince yumuşamayabilir; o zaman biraz daha tavuk suyu ekleyebilirsiniz. Kıvrılabilecek kadar yumuşamış yufkaların üzerine hazırladığınız cevizli tavuk karışımını yayın. Bir uçtan başlayarak rulo şeklinde kıvırın. Tepsiden almadan üzerine yumurta sarısı sürerek tekrar fırına verin.

Kızarınca dilim dilim keserek servis yapın.

TEL KADAYIFLI BÖREK

Malzemeler : (6 kişi için)

250 gr Tel Kadayıf
350 gr Taze Kaşar
2 su bardağı Süt
2 adet Yumurta
5-6 parça ceviz büyüklüğünde margarin

Hazırlanışı :

Tel kadayıfın yarısını bir borcam fırın tepsisine altını yağlayarak yayın. Üzerine ince dilimler halinde kesilmiş kaşar peynirini dizin. Kalan tel kadayıf ile peynirin üstünü kapatın.

2 bardak süt ile yumurtaları çırpın ve hazırlanan böreğin üzerine dökün. Bir gece buzdolabında bekletin.

Fırına sürmeden önce üzerine 5-6 parça ceviz büyüklüğünde margarin parçaları koyup fırında üstü kızarana kadar pişirin.

TEPSİ BÖREĞİ (hazır yufkadan) KIYMALI veya PEYNİRLİ

Malzemeler : (4-6 kişi için)

3 adet Yufka
200 gr Süt (¾ su bardağı)
125 gr sıvı ya da katı yağ
2 adet Yumurta

Malzemeler 22-24 cm yarıçapındaki bir tepsiye göre verilmiştir.

Hazırlanışı :

Önce ¾ bardak süte, iyice çırpılmış 2 adet yumurtayı ve 125 gr sıvı ya da katı yağı katınız. İyice karıştırınız.

Sonra tepsiyi katı ya da sıvı yağ ile iyice yağlayınız ve 1 adet yufkayı bütün olarak ve ortalayarak seriniz. Üstüne hazırlamış olduğunuz sütlü karışımından yufkayı ıslatacak şekilde dolaştırarak 1-2 kaşık dökünüz.

Yufkaları tepsi çapı büyüklüğünde parçalara ayırarak, sayıca yarısını 1 kat yufka üstüne sütlü karışım şeklinde tepsiye seriniz.

Ortaya isteğe bağlı olarak peynirli ya da kıymalı içi seriniz. Geri kalan yufkaları da aynı şekilde 1 kat yufka üstüne sütlü karışım şeklinde tamamen seriniz. İlk serdiğiniz yufkanın taşan kenarlarını çekerek böreğin üstüne kapatınız.

Böreğin en üstüne kalan sütlü karışımı gezdiriniz. Orta hararetteki fırında 50-60 dakika kadar pişiriniz.

Tepsinin üstüne büyük bir tabak kapatarak, tepsiyi ters çevirin ve servis yapınız.

Not : KIYMALI BÖREK İÇİ ve PEYNİRLİ BÖREK İÇİ'nin hazırlanması için aynı isimli tariflere bakınız.

YAĞLI SİMİT

Malzemeler :

8 yemek kaşığı Un
2 adet Yumurta
1 paket Margarin
1 çay kaşığı Maya
1 çay kaşığı Çörek Otu
½ çay bardağı Su
Tuz

Hazırlanışı :

Un hamur tahtasına elenir ve ortası açılarak maya konur. Su ilave edilerek yoğrulmaya başlanır. Cıvık bir hamur yapılır. Üstüne bir nemli bir bez konarak 15-20 dakika, hamur çatlayıncaya kadar bekletilir.

Hamurun ortası yeniden açılır ve içine 1 yumurta kırılır. Yağ ve tuz ilave edilir. Yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur haline getirilir. Tekrar nemli bir bezle örtülerek 15 dakika kadar bekletilir.

Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp, yuvarlanır. Uçları birleştirilerek simit haline getirilir. Yağlanmış bir tepsiye dizilip 15 dakika bekletilir. Diğer yumurtanın sarısı üzerlerine fırça ile sürülür ve orta hararette fırında pişirilir.

YUFKALI MAKARNA BÖREĞİ

Malzemeler : (6 kişi için)

2 adet Yufka
125 gr Tereyağ ya da Margarin
½ paket Kesme Makarna
2 adet Yumurta
1 su bardağı Süt
1 kase Beyaz Peynir
1 küçük bağ Maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Makarnayı tuzlu suda haşlayıp süzün. İki yumurta, süt ve yağı karıştırıp bir harç yapın ve makarnaya ekleyin.

Yağlanmış tepsiye bir yufkayı yayın. Makarnanın yarısını yufkanın üzerine yayın. Ortasına maydanozlu peyniri yerleştirin. Tekrar kalan makarnayı ekleyin. En üstünü diğer yufka ile kapatın. Yumurta, süt, yağ karışımından sürüp 180 derece sıcaklıktaki fırına verin. Kızarınca dilimleyip servis yapın.

TEL KADAYIFLI BÖREK

Malzemeler : (6 kişi için)

250 gr Tel Kadayıf
350 gr Taze Kaşar
2 su bardağı Süt
2 adet Yumurta
5-6 parça ceviz büyüklüğünde margarin

Tel kadayıfın yarısını bir borcam fırın tepsisine altını yağlayarak yayın. Üzerine ince dilimler halinde kesilmiş kaşar peynirini dizin. Kalan tel kadayıf ile peynirin üstünü kapatın.

2 bardak süt ile yumurtaları çırpın ve hazırlanan böreğin üzerine dökün. Bir gece buzdolabında bekletin.

Fırına sürmeden önce üzerine 5-6 parça ceviz büyüklüğünde margarin parçaları koyup fırında üstü kızarana kadar pişirin.

KIYMALI BÖREK İÇİ

Malzemeler : (4 kişi için)

150 gr Kıyma
1 adet Kuru Soğan
2 kaşık sıvı ya da katı Yağ
½ demet Maydonoz (isteğe bağlı)
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Çentilmiş 1 adet kuru Soğan, 2 yemek kaşığı yağ içinde hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur.

Buna Kıyma ve tuz ilave edilir. Karıştırılarak kavrulur. Kıyma suyunu salıp, çektikten sonra ateşten indirilir.

Ateşten alındıktan sonra isteğe bağlı olarak Karabiber ve ince ince kesilmiş Maydanoz ilave edilebilir.

Börek içlerinde kullanılır.

PEYNİRLİ BÖREK İÇİ

Malzemeler : (4 kişi için)

200 gr yağsız Beyaz Peynir
1 adet Yumurta
½ demet Maydanoz ve/veya Dereotu

Beyaz Peynir çukurca bir kaba konarak, çatalla ezilir.

1 adet yumurta sarısı ve ince ince kesilmiş maydanoz ve/veya dereotu katılarak yeniden ezilir ve karıştırılır.

Börek içlerinde kullanılır.

ÇORBALAR

AŞK ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet soğan
1 çay bardağı dövülmüş fındık
1 çorba kaşığı un
1 çay bardağı haşlanmış aşurelik buğday
1 çay bardağı konserve mısır
4 su bardağı etsuyu
Bir tutam rendelenmiş muskat
2 çorba kaşığı soya sosu
1 tatlı kaşığı köri
Kekik

Hazırlanışı :
Tencereye yağı alın. Küp doğranmış soğan ve fındığı kavurun. Ardından unu ekleyin. 1-2 dakika çevirin. Daha sonra buğday ile mısır tanelerini koyup 1 dakika soteleyin. Etsuyunu ekleyip, 10 dakika kaynatın. Tencereyi ocaktan almaya yakın, rendelenmiş muskat, soya sosu, kekik ve köriyi ilave edin. Ocaktan alıp, üzerine pulbiber ve nane koyun. Sıcak olarak servis yapın.

Üzerini taze nane, pulbiber ile süsleyebilirsiniz.

ÇİFTLİK ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

250 gr Kıyma
1 adet dolmalık Kabak
2 adet orta boy Patates
2 adet Havuç
1 baş Kereviz

2 adet Kuru Soğan
2 diş Sarımsak
½ kahve fincanı Un
10 bardak Su ya da Et Suyu
5-6 sap Maydanoz
4 yemek kaşığı Yağ
1 yemek kaşığı Domates Salçası
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Bütün sebzeler ince ince kıyılır. Sonra yağ ile 5 dakika kadar kavrulur.

Üzerine yarım fincan un eklenir. Un iyice hallolduktan sonra salça eklenir. 5 dakika kadar daha karıştırmaya devam edilir.

Su ilave edilir ve sebzeler iyice pişinceye kadar ateşte kaynatılır.

Diğer yanda Kıyma tuz ve biberle yoğrulur. Fındık büyüklüğünde köfteler yapılır. Bunlar da çorbanın içine katılır. 10 dakika kadar daha kaynatılır ve ocaktan indirilir.

Serviz yapılırken üzerine kıyılmış Maydanoz konur.

DOMATES ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

4 - 5 olgun domates,
1/2 demet maydanoz,
1 tane soğan,
2 kaşık un,
5 - 6 bardak su yada et-tavuk suyu
tuz ve karabiber

Hazırlanışı :

Domatesleri yeşil bölümlerini çıkarıp dörde bölerek, soğanı soyup ikiye keserek tencereye koyun. Üzerine su ya da etsuyunu hangisi varsa ilave edin. Sadece su ile yapacaksanız bir tane etsuyu tableti ile birazcık yağ koymayı unutmayın.

Yıkanmış maydanozları, tuzu, bir çay kaşığı karabiberi ve iki kaşık unu tencereye ekleyin.

Karıştırın, kaynamaya başlayınca ateşi kısın ve bırakın domatesler iyice yumuşasın. Daha sonra el blenderi ile bütün malzemeyi ezin. El blenderiniz yoksa süzgeçten de geçirebilirsiniz.

Servis yaparken üzerine isteğe bağlı olarak kaşar peyniri rendesi serpilebilir.
Yine küp şeklinde kesilmiş bayat ekmeklerinizi kızartarak içine katabilirsiniz.
Kışın domateslerin renkleri solgun olursa bir kaşık salça ekleyebilirsiniz.

DOMATES ÇORBASI - II

Malzemeler : (4 kişi için)

2 adet olgun domates,
1 çorba kaşığı domates salçası
4 su bardağı su
1 kutu krema
Yarım çay bardağı sıvıyağ
4 yemek kaşığı rendelenmiş Kaşar Peyniri
Tuz

Hazırlanışı :

Salçayı sıvı yağla iyice karıştırıp, ocağa alın. Hafifçe kavurun. Ardından, kabuklarını soyup, blendırdan geçirdiğiniz domatesi ekleyin.

Domatesler iyice eriyene kadar pişirin. 4 su bardağı sıcak suyu katın. Tuzunu ayarlayın.

Kremayı bir tavaya koyup ısıtın. Diğer tarafta çorba kaynarken kremayı ekleyin. Bir müddet daha kaynatıp, tencereyi ocaktan alın.

Sıcakken, rendelenmiş kaşar peyniri ile servis yapın.

DÜĞÜN ÇORBASI

Malzemeler : (6 kişi için)

1 Kase Haşlanıp didiklenmiş Dana ya da Tavuk Eti
4 bardak Et ya da Tavuk Suyu
4 bardak su
2 yumurta
3-4 kaşık Un
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Tencereye etsuyunu ya da tavuksuyunu dört bardak suyla birlikte koyup ateşe oturtun. İki yumurta ile 3-4 kaşık unu blenderle güzelce karıştırın.

Tenceredeki su kaynamaya başlamadan un ve yumurta karışımını karıştıra karıştıra tencereye ekleyin, tuzunu atın. Kaynayıncaya kadar karıştırmaya devam edin.

Bir iki dakika daha kaynasın, eğer pütür oluştuysa süzgeçten geçirin. İçine bir kase didiklenmiş dana ya da tavuk etini ekleyin. Üzerine eritilmiş ve pul biber ilave edilmiş tereyağını gezdirin.

Sıcakken Servis Yapın. Arzu ederseniz yerken birkaç damla limon suyu eklenebilir.

DÜĞÜN ÇORBASI - II

Malzemeler : (4 kişi için)

500 gram kuşbaşı et
5 su bardağı su
2 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
Yarım limonun suyu
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım çorba kaşığı kırmızı tozbiber
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Tencereye eti alın. Tuz, karabiber ve suyu ilave edin. Etler yumuşayana kadar pişirin. Pişen etleri tencereden alıp, suyunu süzün. Etleri, süzülen suya tekrar koyun.

Bu arada tencereye margarini koyup eritin. Unu ilave edip, sararıncaya kadar kavurun. Kavrulan una etsuyunu yavaş yavaş ilave edin. Çorbayı kaynamaya bırakın.

Bir kasede yumurta sarısı ve limon suyunu çırpın. Etsuyu kaynayınca bu karışımı azar azar ilave edip hızlıca karıştırarak çorbaya yedirin. 2-3 dakika daha kaynatın. Tencereyi ocaktan alın.

Küçük bir tavada tereyağını eritin. Pulbiberi yağda yakın. Çorbanın üzerine gezdirip servis yapın.

ERZURUM ÇORBASI

Malzemeler : (6 kişi için)

300 gr Kıyma
1 çay bardağı Yıldız Şehriye
1 adet Kuru Soğan,
1 Kase Yoğurt
1 yemek kaşığı Salça
2 diş Sarımsak

1 yemek kaşığı Tereyağ
Nane, Kara Biber, Pul Biber, Tuz

Hazırlanışı :

Kıymayı tuz karabiber ve rendelenmiş soğanla yoğurun. Misket büyüklüğünde köfteler yapın.

İki kaşık salça ve bir lt. suyu kaynatıp köfteleri içine atın. Köftelerin pişmesine yakın şehriyeleri ekleyin.

Diğer tarafta hazıirladığınız sarmısaklı yoğurdu karıştıra karıştıra tencereye ekleyip ateşten alın.

Servis yaparken tereyağında kızdırılmış pul biber ve nane karışımını üzerine gezdirin.

EZO GELİN ÇORBASI

Malzemeler :

1 çay fincanı ince bulgur
1 çay fincanı pirinç
1 çay fincanı Kırmızı Mercimek
1 baş soğan
1 yemek kaşığı domates salçası ya da 2 adet ortaboy domates
1 çay kaşığı acı biber salçası
2 çay kaşığı nane
6 bardak su
2 yemek kaşığı bitkisel yağ
tuz, karabiber

Hazırlanışı :

Soğanı hafifçe pembeleşene kadar kavurunuz. İki çorba kaşığı domates salçasını sulandırdıktan sonra pembeleşen soğana katınız. Biber salçası da katıp karıştırın. 6 bardak suyu ilave edin. Orta hararette kaynatın.

Kaynayınca içine yıkanmış bulguru, mercimeği ve pirinci katın. Malzemeler yumuşayıncaya kadar kaynatın.

Servis yapılırken isteğe bağlı olarak üstüne nane ilave edilebilir.

HİNDİ SUYUNA SEBZE ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

4 su bardağı hindi suyu
1 adet küp doğranmış kereviz
1 adet küp doğranmış havuç
1 adet küp doğranmış patates
1 adet küp doğranmış kabak
1 adet küp doğranmış domates
1 adet ince kıyılmış biber
1 adet ince kıyılmış pırasa
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
3 diş rendelenmiş sarmısak
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı soya sosu
1 tatlı kaşığı köri
1 çorba kaşığı salça
Tuz, karabiber
Terbiyesi İçin
Yarım çay bardağı un
Yarım limonun suyu
1 adet yumurta sarısı

Hazırlanışı :

Hindi suyunu alıp kaynatın. Daha sonra içine sebzeleri atın. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

Bu arada terbiyeyi hazırlayın. Bunun için, un, yumurta sarısı ve limon suyunu kasede çırpın. Kaynayan çorbanın suyundan da 1-2 çorba kaşığı alıp, terbiyeye karıştırın. Yavaş yavaş terbiyeyi çorbaya ekleyin. 2- 3

dakika kaynatın.

Çorbayı ocaktan almadan önce, sıvıyağ, soya sosu, tuz, karabiber, köri ve salçayı ilave edin. Karıştırıp ocaktan alın.

Sıcak olarak servis yapın.

İRMİK ÇORBASI

Malzemeler : (6 kişi için)

Hindi Eti Elde Etmek İçin

1 adet Hindi Butu
10 bardak su
1 adet Kuru Soğan
arzuya göre baharat (defne yaprağı, tane karabiber, maydanoz, kekik vb)
Çorba İçin
6 su bardağı Hindi Suyu
2 su bardağı Süt
150 gr Hindi Eti (didiklenmiş)
½ su bardağı İrmik (100 gr)
10 adet Taze Nane Yaprağı
5 adet Taze Soğan (yeşil kısmı)
2 adet orta boy Domates
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Kemikli bir hindi budunu 2,5 lt su ile büyük bir tencerede, kuru soğan ve baharatlarla lezzetlendirerek, 1 saat kısık ateşte kaynatın. Budu ayırın, didikleyin ve suyunu süzün.

6 su bardağı hindi suyunu ve 2 su bardağı sütü, derin bir tencereye koyun, kısık ateşte kaynatmaya başlayın. İrmiği, hindi suyu ve sütü karışıma azar azar ve devamlı karıştırarak yedirin. İrmiğin tamamını koyduktan sonra birkaç dakika daha corbayı karıştırmaya devam edin.

Çorbaya küçük doğranmış domatesleri ilave edip, tuz ve karabiberle lezzetlendirin. Didiklenmiş hindi etlerini de ekleyerek 20 dk. daha pişirin. Tencereyi ateşten alın. Çorbanıza taze soğan ve kıyılmış taze naneyi de ilave edip, birkaç dakika bekledikten sonra servis yapın.

Sıcakken Servis Yapın.

KESME ÇORBASI

Malzemeler : (6 kişi için)

1 su bardağı Yeşil Mercimek
½ su bardağı Şehriye yada evde kesilmiş hamur parçaları
2 adet Kuru Soğan
1 tatlı kaşığı Salça
2 yemek kaşığı Tereyağ
1 su bardağı Etsuyu yada 1 adet etsuyu tableti
Tuz, Pul Biber, Nane

Hazırlanışı :

Mercimekler ayıklanıp, yıkanıp tuzsuz suda haşlanır. Kara suyu dökülür.

Başka bir tencereye bir yemek kaşığı tereyağ ve incecik doğranmış soğanlar konur. Soğanlar kavrulurken salça eklenir. Etsuyu ya da etsuyu tableti ile birlikte beş-altı bardak su ilave edilir. Haşlanmış mercimekler konur. Kaynadıktan sonra şehriye ya da evde kesilmiş hamur parçaları ve tuz atılır. Kesme hamur kullanıldığı için adı kesme çorbasıdır.

Hamurlar yumuşayınca ateşten indirilir. Bir kaşık eritilmiş tereyağı nane ve pul biberle karıştırılıp üzerine gezdirilir.

Sıcak Sıcak Servis yapınız..

KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

1 su bardağı Su
2 su bardağı Et Suyu
2 kahve fincanı Kırmızı Mercimek
1 kahve fincanı Un
1 ½ yemek kaşığı Yağ
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Ayıklanmış Mercimek 1 bardak su ile iyice pişinceye kadar kaynatılır. Süzgeçten geçirilir. Et suyu ve tuz katılarak 1-2 dakika daha kaynatılır.

Tencerede yağ eritilir. Üzerine un konarak hafifçe kavrulur. Bunların üzerine süzüp, pişirdiğimiz mercimekli et suyu yavaş yavaş dökülür. karıştırarark 10-15 dakika daha pişirilir.

Sıcak Sıcak Servis yapınız..

MANTAR ÇORBASI

Malzemeler : (2-3 kişi için)

250 gr Mantar
1 adet Patates
1 adet Soğan
4 su bardağı Tavuk Suyu
1 yemek kaşığı Tereyağ
1 ½ Yemek Kaşığı Un
8-10 sap Maydanoz
Küp doğranıp, kızartılmış Ekmek
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Tereyağını eritip unu ekleyin. Bir müddet karıştırarak kavurun. Tavuk

suyunu ilave edin. Mantarları incecik dilimleyin. Soğan ve patatesi küp şeklinde doğrayın. Hepsini tencereye alın.

Kaynamaya başlayınca tuzunu katın. Bir taşım kaynatıp, tencereyi indirin.

İnce kıyılmış maydanoz ve kızarmış ekmekle servis yapın.

PAZI ÇORBASI

Malzemeler : (6 kişi için)

½ demet Pazı
½ Kg Yoğurt
½ su bardağı Aşurelik Buğday
2 yemek kaşığı Un
2 su bardağı Et suyu yada 1 adet tableti
2 adet Kuru Soğan
2 yemek kaşığı Tereyağ
Tuz, Pul Biber, Nane

Hazırlanışı :

Aşurelik buğdayı bol tuzsuz suda pişirin. İyice yumuşayınca et suyunu ekleyin. Kaynatmaya devam edin. Diğer tarafta yoğurt ile unu iyice çırpın. Yavaş yavaş tencereye ekleyerek karıştırın.

Pazı yapraklarını (Pazı bulamazsanız ıspanak da olabilir.) yıkayıp incecik kıyın. Çorbaya ekleyin. Pazılar yumuşayıncaya kadar kısa bir süre kaynatın. Tuzunu ekleyin. Gerekirse kıvamını su ekleyerek ayarlayın.

Soğanları küçük küçük doğrayın. Tereyağını eritip soğanları renkleri kahverengiye dönüşene kadar kısık ateşte kavurun. Üzerine nane ilave edin. Çorbanın üzerine gezdirip karıştırın.

Servis yaparken pul biberle süsleyin.

PİRİNÇ ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

1 çay bardağı Pirinç
2 su bardağı Et Suyu yada Su
2 adet büyükçe Domates
yoksa ½ kaşık Domates Salçası
2 yemek kaşığı yağ
yeterince Tuz

Hazırlanışı :

Tencereye 6 bardak et yada normal suyu konur ve kaynatılır. İçine 1 çaybardağı pirinç ilave edilir ve pirinçler parçalanıp yumuşayıncaya kadar pişirilir. Tuzu katılır.

Ayrı bir kapta iki yemek kaşığı yağ ile kabuğu soyulmuş ve ince ince doğranmış domatesler (ya da salçayı) öldürülür.

Domatesler pirinçlerin üstüne dökülür, karıştırılır ve ocaktan alınır.

Servis yapılırken üzerine ince kıyılmış Maydanoz ilavesi yapılır.

SARI MERCİMEK ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

8 su bardağı Et Suyu
2 su bardağı Sarı Mercimek
1 adet Kuru Soğan
4 yemek kaşığı Yağ
1 tatlı kaşığı Nane
1 tatlı kaşığı Kırmızı Toz Biber
1 tatlı kaşığı Sumak
1 yemek kaşığı Limon Suyu
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Geniş bir tencereye, ayıklayıp yıkadığınız mercimeği, bütün halde soğanı, et suyunu ve tuzu koyun. Mercimekler ezilene kadar pişirin.

Daha sonra tenceredeki soğanı çıkarıp, mercimeği süzgeçten geçirin ve ayrı bir tencereye alın. Kaynamaya bırakın.

Küçük bir tavaya margarini koyup, kızdırın. Nane ve kırmızı tozbiberi ekleyip yağda yakın.

Ocakta kaynayan çorbaya ilave edin. 1-2 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. En son olarak çorbaya limon suyu ve sumak ekleyin. Karıştırıp servis yapın.

Sıcak Sıcak Servis yapınız..

SOĞAN ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

4 adet büyükçe Kuru Soğan
6 su bardağı Et Suyu yada Su
1 fincan Un
2 kibrit kutusu büyüklüğünde Kaşar Peynir
2 yemek kaşığı yağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Soğanlar rendelenir ve yağda hafifçe kavrulur. Üzerine bir fincan un katılarak, biraz daha kavrulur.

Kavrulan soğan ve unun üstüne 6 bardak et suyu, tuz, biber konur. Top top olmaması için bir müddet karıştırılır.

Üzerine rendelenmiş Kaşar Peynir konur.

Arzu edilirse, küçük küpler halinde kesilmiş ekmekler fırında kızartılır ve servis yapılırken içine katılır.

TARHANA ÇORBASI

Malzemeler : (4 kişi için)

1 çay bardağı hazır Tarhana
2 yemek kaşığı yağ
1 adet büyükçe Domates
4 su bardağı Et Suyu yada Su

Hazırlanışı :

Bir kapta bir bardak su ile tarhana eritilir. Çorba pişirilecek tencereye yağı konur. Tenceredeki yağ üzerine domates doğranır ve ateşte domates iyice öldürülür.

Üzerine tuz, 4 bardak et suyu veya yalnız su dökülür. Kaynatılır.

Evvelce eritilen sulu tarhana kaynamakta olan tencerenin içersine yavaş yavaş, karıştıra karıştıra dökülür. Top top olmamasına dikkat edilir. 5 dakika kadar kaynatılır.

Kışın domateslerin renkleri solgun olursa salça kullanabilirsiniz.

YAYLA ÇORBASI (Yoğurtlu Çorba)

Malzemeler : (6 kişi için)

1 çay bardağı Pirinç
1 su bardağı Yoğurt
1 adet Yumurta
1 tatlı kaşığı Un
1 yemek kaşığı Tereyağ
5 su bardağı Su yada Etsuyu

Tuz, Kırmızı Biber, Nane

Hazırlanışı :

Ayıklanıp yıkanmış pirinci iki bardak su ve tuz ilavesiyle yumuşayana kadar pişirin.

Diğer tarafta unu, yoğurdu ve yumurta sarısını iyice çırpın. Pirinçleri sıcak etsuyunun ya da kaynamakta olan suyun içine alın.

Çorba suyundan, hazırladığınız un-yoğurt-yumurta sarısı karışımına iki kaşık karıştırarak sulandırın (yoğurdun kesilmemesi için sıcaklığa alıştırın yani). Karışımı pirinçli suya yavaş yavaş döküp karıştırın. İki taşım kaynatıp ateşten alın. Üzerine tereyağlı nane ve (isteğe göre) kırmızı biber gezdirin.

Bu çorbayı Pirinç yerine Buğday ile de yapabilirsiniz. Çok değişik bir tat olacaktır.

YALANCI İŞKEMBE ÇORBASI

Malzemeler : (6 kişi için)

6-7 su bardağı Tavuk Suyu
1 su bardağı didiklenmiş tavuk derisi ve eti
1 adet Yumurta
1 çaybardağı Tel şehriye
2 kaşık Un
3 diş Sarımsak
1 kaşık margarin yada tereyağ
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Kaynamakta olan tavuk suyuna tel şehriyeleri atın. Şehriyeler biraz pişince un ve yumurtayı çırpıp karıştırın. Sürekli karıştırarak topaklanmasını önleyin.

Koyulaşınca didiklenmiş tavuk etini ve derisini ekleyin. Tuz ve ezilmiş sarımsağı ekleyin.

Kaselere alarak, üzerine erimiş yağ, pul biber karışımını gezdirin.

DİYET YEMEKLERİ

BADEMLİ TAVUK

1 porsiyonda 340 kalori, 7.4 gr yağ, 105 mg kolesterol, 22.1 gr karbohidrat, 2.7 gr fiber, 46.3 gr protein, 395 mg sodium bulunur.

Malzemeler : (8 kişi için)

2 ye bölünmüş 4 adet Tavuk göğsü
½ Kg Taze Mantar
½ çay fincanı kabukları soyulmuş badem
½ çay fincanı Un
Tuz, Karabiber, Kırmızı Biber

Hazırlanışı :

Fırını önceden 125º dereceye ısıtın. Un, tuz, karabiberi birbirine karıştırın. Tavuk göğüslerini bu karışıma bulayın. Sonra sıvı yağ ile yağladığınız fırın tepsisine sıralayınız. 1 saat pişirin. Kapağı açık olsun ve bır iki kez öbür yanını çevirerek pişirin.

1 saat dolduğunda tavuğun yanına badem ve mantarları serpin. Kapağını kapatıp, 2 saat kadar daha pişirin.

Bu yemeği buharda pişirilmiş pirinç üzerine koyarsanız lezzetli olacaktır. Pişirme zamanını ısıyı arttırarak kısaltabilirsiniz ama yavaş ve az ısıda pişirmek daha çok lezzet katacaktır.

Yemeğin yanına üzüm zamanı ise beyaz üzüm katabilirsiniz. Yemeğe ayrı bir tat katacaktır.

KÖRİLİ PATATES ve NOHUT

Hint Mutfağı - Vejetaryen

Malzemeler : (4 kişi için)

250 gr Nohut
1 adet küçük Havuç
1 adet irice Patates
2 adet Domates
1 bardak Su
2 sap Yeşil Soğan
¼ çay kaşığı Hindistan Cevizi
Köri
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Nohutları bir gece önce suya koyun ve bekletin.

Önce patatesleri hafifçe haşlayınız. Küçük küçük kesiniz.

Ertesi gün bir kapta, süzülmüş nohutları, bir bardak suyu, hepsi küçük küçük doğranmış havuç, patates, domates, yeşil soğan, hindistan cevizi, istediğiniz kadar köri tozunu, tuz ve karabiberi bir tava içinde karıştırınız. Karışımın üstünü örterek, havuçlar yumuşayana kadar pişirin. Eğer suyu azalırsa, biraz su katınız.

Bu karışımı yağsız ya da az yağ ile pişirilmiş pilav ile servis yapınız.

SEBZELİ PAELLA

Paella, Ortaçağdan kalma bir İspanyol yemeğidir. İçine çeşitli sebze ve etlerin aynı anda konulduğu, safranlı yani sarı renkli bir pilav çeşidi şeklinde özetleyebileceğimiz Paella'nın doğuşu hakkında hikaye şöyledir. Fakir ve yiyecek bulma sorunu olan halk, zenginlerin şatolarının çöplerinde atılmış olan pilav ve çeşitli yemekleri karışık olarak yediklerinden bu yemeği yaratmışlar. Öyleki, günümüzde deniz mahsullü, tavuklu şeklinde çeşitleri bulunabilen Paella'nın aslında, pilavın içinde koyun, tavuk eti ve deniz mahsulleri aynı anda karışık bulunur.

Porsiyon başına Beslenme değerleri 360 kalori, 11.8 gr Yağ, 1.8 g doymuş yağ, 55 gr karbonhidrat, 7.7 gr protein, 7.2 gr Fiber

Malzemeler : (6 kişi için)

Çay kaşığının ucu ile Safran (0,5 gr)
1 adet küçük parçalara bölünmüş orta boy Patlıcan
6 yemek kaşığı Zeytin Yağ
1 adet büyükçe Kuru Soğan
3 diş sarımsak
1 adet ortaboy Sarı Dolmalık Biber
1 adet ortaboy Kırmızı Dolmalık Biber
½ Kg Bezelye
1¼ Çay fincanı Pirinç
3½ Çay fincanı Sebze ya da Tavuk Suyu
½ Kg Domates
200 gr Mantar
2 çay kaşığı Kırmızı Toz Biber
1 çay kaşığı Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Safran'ı 3 yemek kaşığı sıcak su içinde eritin. Patlıcanları (acılığı varsa gitsin diye) tuzlu suya atıp 30 dakika bekletin. Sonra sudan çıkarıp süzün, suyunu sıkın.

Derince bir tavada zeytinyağı kızdırın, içine küçük küçük kesilmiş, sarımsak, soğan, ince ince doğranmış biberler ve süzülmüş patlıcanı aynı anda atıp 5 dakika kadar çevirin. Kırmızı Toz Biberi ekleyip karıştırın.

Bu karışıma pirinci katın. Daha sonra küçük küçük doğranmış domates, safran, karabiber ve sebze suyunu ilave edin (isterseniz tavuk suyu olabilir). Kaynamaya bırakın. 15 dakika kadar hafif ateşte kaynatırken arada karıştırın. küçük küçük doğranmış mantar ve Bezelyeleri ilave edin. Arada karıştırarak, suyu azalana kadar kaynatmaya devam edin. Mantar ve Bezelyeler pişince ateşten alın.

Bu yemeği, hem vejetaryen hem de et severler rahatlıkla kullanabilir. Vejetaryenler için, yanına yapılacak bir yeşil salata ile, et severler için ızgara et, ya da istakoz veya tavuk yanında sunulabilir.

Not : İçine katılan safran ayrı bir tad vermekle birlikte dikkatli kullanılması gereken bir maddedir. Fazlasının zararlı olduğu bilinir.

TABOULE

Lübnan Mutfağı - Vejetaryen

Malzemeler : (4 kişi için)

1 ½ çay bardağı Bulgur
2 demet Maydanoz
3 adet Domates
1 adet Soğan
1 adet Limonun Suyu
İki buçuk çorba kaşığı Zeytinyağı
Taze Nane
Tuz

Hazırlanışı :

Öncelikle bulguru suyunu çekene kadar haşlayın.

Domatesi küçük küpler biçiminde doğrayın. Maydanozu, soğanı ve naneyi incecik kıyın. Bulgurla karıştırın. Tuzunu katın. Limon suyu ve zeytinyağını üzerine gezdirin. İyice harmanlayıp servis yapın.

BAHÇIVAN SALATASI

(Salade du Jardinier)

Hazırlık : 1 saat Pişirme : 30 dak.

Malzemeler : (6 kişi için)

1 Kg Kuşkonmaz
250 gr Taze Yeşil Fasulye
1/2 Karnabahar
1 Salatalık
1 demet Turp
1 Göbek Salata
1 adet Kuru Soğan
1 demet Maydanoz
2 dal Tarhun Otu
1 demet Tere
Sosu
4 yemek kaşığı Zeytinyağ
1 yemek kaşığı Sirke
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Fasulyeleri biraz diri kalacak şekilde haşlayın. 1'er santimlik parçalar halinde kesin. Kuşkonmazları da ayıklayıp haşlayın ve küçük parçalara bölün.

Salatalığı ince halkalar halinde kesin (isteğe bağlı olarak kabuklarını soymadan olursa daha iyi). Karnabaharı buket buket ayırın. 3-5 dakika kadar kaynar suya sokup çıkarın.

Göbek salatayı yıkayın. İnce şeritler halinde kesin. Turpların yarısını da ince halkalar halinde kesin. Tüm malzemeleri, 20-30 dakika buzdolabında dinlenmeye bırakılmış salata sosu ile iyice harmanlayın.

Üzerini turplarla süsleyin

BAKLALI ENGİNAR

Hazırlık : 30 dak. Pişirme : 30 dak.

Malzemeler : (4 kişi için)

1½ Kg Taze Bakla
8 adet küçük Enginar
2 adet Limonun Suyu
1 su bardağı Beyaz Şarap
15 sap Arpacık Soğanı
1 dal Kekik (kuru ise 1 tutam)
4 adet Büyük Domates
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Baklaların içlerini çıkartın ve bunları kaynar suda 15 dakika haşlayın. Sonra baklaları soğuk su altında soğutarak zarlarını soyun.

Enginarları da sadece göbekleri kalacak şekilde soyun ve kararmamaları için 1 Limonun suyu ile ıslatın.

Kıyılmış arpacık soğanlarını teflon bir tavada ikinci limonun suyu ile, kuvvetli ateşte birkaç dakika çevirin. Sonra bunlara enginarları, kekiği ve beyaz şarabı ilave edin.

Tuzunu, karabiberini katıp hafif ateşte 15 dakika pişirmeye bırakın. Domatesleri 30 saniye kaynar suda tuttuktan sonra kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın. Sonra dörde bölün.

Domatesleri ve baklaları enginarlara katın. Biraz daha kapağı açık pişirerek, suyun buharlaşmasını sağlayın.

Baklalı Enginar Enerji Veren Özbesinler Grubunun Glusit besinler sınıfına girer.

BROKOLİ ÇORBASI

Hazırlık : 15 dak. Pişirme : 30 dak.

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Brokoli
100 gr sebze (pırasa, kereviz sapı)
1 su bardağı Krema
1 su bardağı Tavuk Suyu
Zeytinyağı
3 yemek kaşığı kıyılmış Maydanoz, Dereotu, Kekik
ince kıyılmış 3 adet Arpacık Soğanı
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Brokolileri yıkayın ve buket buket ayırın. Saplarını kestikten sonra başlarını ince ince kıyın.

Pırasa ve kereviz saplarını yıkayın ve zar şeklinde kestikten sonra, kısık ateşte zeytinyağında yumuşayana kadar pişirin. Sonra içlerine ince kıyılmış arpacık soğanlarını da katın.

Ardından brokolileri, kıyılmış otları ve tavuk suyunu da ilave edin. Tüm sebzeler iyice pişene kadar 25 dakika kadar kaynatın.

Sonra bu karışıma, kremayı da ekleyip mikserden geçirin. İyice hallolunca, tekrar kısık ateşte 5 dakika ısıtın. İstediğiniz kadar tuz ve karabiberi ekleyin.

Sıcak servis yapınız.

DOMATESLİ YEŞLİ MERCİMEK

(Lentilles a la tomate)

Hazırlık : 15 dak. Pişirme : 60 dak.

Malzemeler : (4 kişi için)

400 gr Yeşil Mercimek

1 adet Kuru Soğan
6 adet Domates
200 gr Kereviz Sapları
10 sap Maydonoz
1 diş Sarımsak
1 sap Taze Kekik
1 adet Limon
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Mercimekleri 1 gece suda bekletin. Ertesi sabah tuzlu suda 30 dakika kaynatın.

Çelik tavada ince ince çentilmiş soğan, dövülmüş sarımsak, ince ince kesilmiş maydanoz, kereviz ve kekik saplarını limon suyu ile birlikte 5 dakika kadar çevirin. Üzerine tuz ve karabiber ekleyip, mercimekleri de koyun.

Domateslerin kabuklarını çıkarıp, dörde bölün ve bunu da üstüne ilave edin.

Tüm karışımı bir fırın tepsisine ya da cam tabağa koyup, 130 derece fırında 20 dakika kadar pişirin.

Sıcak servis yapınız.

SIĞIR DİLİ GRATEN

Malzemeler : (6 kişi için)

1,5 Kg Sığır Dili
700 gr Domates Püresi
5 yemek kaşığı Zeytinyağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Dili iyice temizleyip, 5 dakika kaynar suda tutun. Sonra suyunu süzüp kaynamakta olan bolca suya atarak 2 saat haşlayın. Ateşi söndürüp, suyun içinde 1 gece yavaş yavaş soğumaya bırakın.

Ertesi gün dilimleyin, cam bir kaba önce permesan peynirini serin üstüne dil dilimlerini sıralayın. Üzerine önce permesan peynirini, üstüne domates püresini ve en üste zeytinyağını gezdirin. En üste yine permesan peyniri koyun.

150º ısıtılmış fırında üstü kızarana kadar pişirin.

Üstünü maydanozla süsleyebilirsiniz.

HAŞLAMA

Malzemeler : (4 kişi için)

Hazırlık : 30 dak. Pişirme : 180 dak.

1 Kg Koyun ya da Kuzu Eti (kol ya da kürek kısmından, kemikli)
4 adet Patates
3 adet Havuç
1 adet Kereviz (yaprakları dahil)
8 adet Şalgam
2 adet Kuru Soğan
Maydanoz, Defne Yaprağı, Kekik
Karanfil
ince kıyılmış 3 adet Arpacık Soğanı
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Bir tencereye parçalanmış etleri, üstüne çıkacak kadar su ve tuz koyarak kaynamaya bırakın. 1,5 saat kadar kaynatın. Arada bir suyun üstünde toplanan köpükleri delikli kepçe ile alınız.

Daha sonra, soğan, karanfil, maydanoz, defne yaprağı, kekik, ufak ufak doğranmış tüm sebzeleri tencereye atınız. 1,5 saat kadar daha pişirmeye devam edin. Su azalmışsa ekleyebilirsiniz.

Etleri tabağa alıp etrafını süsleyerek servis yapınız.

Suyu da çorba yapmak için kullanılabilir.

HİNDİ ESKALOP

Malzemeler : (6 kişi için)

1 Kg Hindi Filetosu
¾ Su Bardağı Krema
6 adet Domates
4 adet Kuru Soğan
3 adet Kırmızı ya da Sarı Dolmalık Biber
4 yemek kaşığı Zeytinyağ
Tuz, Tatlı Kırmızı Biber, Acı Kırmızı Biber, Karabiber

Hazırlanışı :

Soğanları ince ince çentin ve 2 yemek kaşığı zeytinyağ içinde hafifçe pembeleştirin. Üstüne şeritler halinde kesilmiş dolmalık biberleri ve kabukları çıkarılarak ufak ufak doğranmış domatesleri ilave edin. Bu karışımı hafif ateşte domateslerin suyu uçuncaya kadar pişirin. Üstüne krema, tuz, karabiber, tatlı ve isteğe göre acı kırmızı biberi ilave edin.

Hindi filetolarını uzun şeritler halinde kesin. Geri kalan 2 kaşık zeytinyağında kızartın.

Servis tabağına hindi eskalopları, sebze püreniz ile birlikte süsleyerek ikram ediniz.

KREMALI TURP ÇORBASI

(Créme de radis)

Hazırlık : 10 dak. Pişirme : 10 dak.

Malzemeler : (4 kişi için)

2 demet Turp (yaprakları ile)
2 tane Pırasa
½ su bardağı Krema
4 su bardağı Tavuk Suyu
2 yemek kaşığı Zeytinyağı
bir kaç sap kıyılmış Maydanoz,
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Pırasa turp ve yapraklarını yıkayıp, ince ince kıyın ve hepsini zeytinyağında hafifçe sararana kadar çevirin.

Üzerine sıcak tavuk suyunu ilave edin. 5 dakika kadar pişirin. Hepsini mikserden geçirin ve ince süzgeçte süzün.

Tuzunu ve biberini koyup, ısıtın ve servisten önce kremayla karıştırın.

Üzerini ince kıyılmış maydanoz ile süsleyin

PİRİNÇLİ NISUAZ SALATASI

Hazırlık : 25 dak. Pişirme : 60 dak.

Malzemeler : (6-8 kişi için)

400 gr Pirinç
6 Domates
1 Salatalık
1 Kırmızı, 1 Yeşil Dolmalık Biber
2 sap Yeşil Soğan
125 gr Siyah Zeytin

1 diş Sarımsak
1 kutu Ançüez
2 kutu Ton Balığı
Sosu
4 yemek kaşığı Zeytin Yağı
1 yemek kaşığı Sirke
1 tatlı kaşığı Tatlı Hardal
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Pirinci kaynar suda yumuşayana dek kaynatın. Süzün ve bırakın.

Domates, Salatalık, Biberler, Taze Soğanları soyup ufak ufak doğrayınız. Üzerine zeytinleri koyun. Ançüez ve Ton Balığını da ufak ufak kesip üstüne koyunuz. Hepsini iyice harmanlayınız.

Sosu hazırlayıp, iyice karıştırın. Salatanızın üstüne önce pirinçleri sonra sosu ilave ediniz. İyice karıştırıp, 30 dakika kadar buzdolabında bekletiniz.

Pirinç olarak tam rafine edilmemiş kahverengi pirinç kullanırsanız diyet açısından daha iyi olur. Ancak o zaman pirinci 35-40 dakika yani normalden daha uzun haşlamalısınız.

Salatanızın üstünü maydanoz ve dereotu ile süsleyebilirsiniz.

SEBZELİ TURTA

Hazırlık : 15 dak. Pişirme : 50 dak.

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Kabak
2 adet kırmızı Dolmalık Biber
4 adet Domates
1 adet Kuru Soğan

4 adet Yumurta
100 gr rende Gravyer Peyniri
4 yemek kaşığı Süt (light)
2 yemek kaşığı Zeytinyağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Kabakları kabuklarını soymadan küçük küçük parçalara bölün. Domateslerin kabuklarını kaynar suda 30 sn tuttuktan sonra soyun ve sap ve çekirdeklerini çıkardığınız biberlerle birlikte küçük küçük kesin. Aynı şekilde soğanları çentin.

Tüm sebzeleri zeytinyağında ve kuvvetli ateşte 20 dakika kadar karıştırarak pişirin. Tuz ve biberini koyun.

Diğer yanda yumurtaları kırıp iyice çırpın, içine sütü ve gravyer peynirini ekleyin. Sonra pişirdiğiniz sebzeleri de üstüne ekleyip, karıştırın.

Hepsini bir kalıba döküp 200° C fırında 30 dakika pişirin.

Bu turtayı hem sıcak hem soğuk servis yapabilirsiniz.

ISPANAKLI SOMONLU GÜVEÇ

(Terrine d'épinards au saumon)

Hazırlık : 30 dak. Pişirme : 10 dak.

Malzemeler : (4 kişi için)

200 gr Somon Balığı Filetosu
200 gr Ispanak
200 gr Krema
2 yemek kaşığı Zeytinyağ
3 yaprak Jelatin
Sos için tekrar 200 gr Krema

2 adet Limon
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Yıkanmış ve ayıklanmış ıspanakları ince ince kıyın. Zeytinyağında hafifçe öldürün. Pişen ıspanaklarla somon balığı filetolarını birlikte mikserden geçirin.

Kremayı da mikserde çırpıp, şanti haline getirin. Bu şantiden 2 kaşık alıp bir tencerede hafifçe ısıtın. Buna önceden soğuk suda bırakılmış ve sonra suyu sıkılmış jelatin yapraklarını katın.

Önce bu sıvıyı, sonra da geri kalan şantiyi ıspanak somon püresine ekleyin. Tuz, karabiber ekleyin. Güveç ya da Cam bir tepsiye püreyi dökün. Buzdolabına koyun. 2-3 saat bekletin.

Servisi yaparken, dilim dilim kesilir. Yanına krema ve limon dilimleri konur.

TERE SOSLU BALIK SUFLESİ

Sufle puf böreği gibi şişerek pişen şeylere verilen addır.

Hazırlık : 20 dak. Pişirme : 25 dak.

Malzemeler : (6 kişi için)

200 gr beyaz etli balık filetosu
4 Yumurta
6 yemek kaşığı Krema
2 tatlı kaşığı Limon Suyu
10 sap Maydanoz
Tere Sosu
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Balık filetolarını yıkayıp kurulayın. Yumurta sarıları ve krema ile karıştırın. Mikserden geçirin. Üstüne limon suyunu, maydanozları, tuz ve biberi katın.

Yumurta aklarını mikserle çırpıp, kar köpüğü haline getirin. Bu köpüğü bir kaşık ile yavaş yavaş karışıma yedirin.

Bir cam tepsi ya da küçük 6 güveci yağlayın, içine bu karışımı koyun. 180-200º fırında 25-30 dakika kadar pişirin.

Balık suflesini Tere sosu ile servis yapabilirsiniz.

ET YEMEKLERİ, KEBABLAR, KÖFTELER

ÇARDAK KEBABI

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Kuşbaşı Kuzu Eti
2 adet Kuru Soğan
4 diş Sarımsak
2 adet Domates
3 adet Sivri Biber
2/3 su bardağı Süt
5 çorba kaşığı Un
1 Yumurta
1 yemek kaşığı Tereyağ
100 gr Kaşar Peyniri
1 tatlı kaşığı Salça
Tuz, Kara Biber, Kekik

Hazırlanışı :

Önce kuşbaşı eti, soğan, sarımsak, domates, biberle kavurarak pişirin.

Tuz ve tereyağ ekleyin. Suyunu çekince karabiber ve kekik ekleyerek bırakın.

Diğer tarafta unu, yumurtayı ve sütü iyice çırparak pürüzsüz bir krep hamuru yapın. Tuz ekleyin. 15 cm. çapında bir teflon tavayı hafifçe yağlayarak bir kepçe krep hamurundan koyup, iki tarafını kızartın.

Krebi bir kaseye koyarak pişen etlerden iki- üç kaşık içine doldurun. Kasenin dışında kalan krep hamuru ile üstünü kapatıp, krep bohçasını kaseyi ters çevirerek bir tepsiye yerleştirin. Bütün krepleri aynı şekilde tepsiye yerleştirdikten sonra üzerlerine birer dilim kaşar peyniri koyun. Peynirin üzerine sulandırılmış salça gezdirerek 180 derecelik fırında peynirler eriyene kadar kızartın.

Sıcak Sıcak Servis yapınız..

TAZE ETLİ BEZELYE

Malzemeler : (4 kişi için)

1 Kg Taze Bezelyenin içi
250 gr Kuşbaşı Et
1 adet Kuru Soğan
3 adet Domates
3 kaşık Yağ
3 su bardağı Su
1 tatlı kaşığı Toz Şeker
Tuz

Hazırlanışı :

Kuşbaşı et ile çentilmiş soğan birlikte ve et suyunu çekene kadar yağda kavrulur. Üzerine kabuğu soyulmuş ve ince ince kesilmiş domates eklenir. Kavrulmaya devam edilir.

Domatesler öldürüldükten sonra, İç bezelye atılır ve rengi hafifçe dönene kadar kavrulmaya devam edilir.

Bu yarı pişmiş karışımın üstüne, 3 bardak Su, tuz, bir tatlı kaşığı şeker konur ve kapağı kapatılarak, bezelye ve etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Bu yemek konserve bezelye ile yapılırsa, domateslerin kavrulması sonrası, bezelye kavrulmadan, doğrudan su ilave edilerek içine katılır ve pişirilir. Miktar olarak 2 su bardağı bezelye yeterlidir.

ETLİ GÜVEÇ

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Kuşbaşı Koyun Eti

10 adet ceviz büyüklüğünde Kuru Soğan
1 yemek kaşığı Yağ
2 orta büyüklükte Domates
3 tane Yeşil Biber
1 bardak Su
Kıyılmış Maydanoz
yeterince Tuz

Hazırlanışı :

Orta büyüklükte bir toprak güveç kullanılır.

Güvecin en altına kuşbaşı etler sıralanır. aralarına 10 tane kuru soğan serpiştirilir. Domatesler halka halka doğranıp üzerlerine yerleştirilir. Aralarına ortalarından yarılmış taze yeşil biberler konur. Tuz ilave edilir ve 1 bardak Su konur. Kapağı kapatılarak orta hararette pişirilir.

Kuzu etinden yapılırsa lezzetli olur. Kuzu eti bulunmaz ise et önce kuşbaşı olarak kavrulur, sonra su ile pişirilip öyle konur.

Servis yapılırken üzerine kıyılmış maydanoz güzel durur.

HASAN PAŞA KÖFTESİ

Malzemeler : (4 kişi için)

½ kg Köftelik Kıyma,
1 Kuru Soğan,
2 dilim Ekmek İçi,
1 tutam Maydanoz
4 tane Patates
250 gr süt
200 gr kaşar peyniri
1 yemek kaşığı Salça,
Biraz Su
1 Kaşık Sıvı Yağ
Tuz, Kara Biber, Kimyon

Hazırlanışı :

Patatesleri haşlayın. Soğanları soyup robotta kıyın. Ekmek dilimlerini, yıkanmış maydanozu ekleyip robotu bir daha çalıştırın. Bu karışımı kıyma, tuz, karabiber, kimyonla beraber yoğurun. Oluşturduğunuz bu köfte harcından cevizden biraz büyük parçalar alarak top haline getirin ve başparmağınızla ortasına bastırıp hafifçe çukurlaştırın. Bu köfteleri yağlanmış cam tepsiye dizip önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında 15 dakika kadar kızartın.

Onlar fırındayken haşlanmış patatesleri soyun, ikiye üçe bölerek robota koyun. Üzerine süt, kaşar peynirinin yarısını ve biraz tuz ekleyerek ezip püre haline getirin. Fırından çıkardığınız köftelerin üzerine püreyi yayıp, köftelerin çukurlarına dolmasını sağlayın. Bir kaşık salçayı su ile ezerek hepsinin üstünde gezdirin.

En üste kalan kaşar peynirini rendeleyip serpiştirin. Kaşar peyniri pembeleşene kadar kızartıp sıcak sıcak servis yapın.

İSTİM KEBABI

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Kuşbaşı İncik Eti
4 diş Sarımsak
2 adet Kuru Soğan
4 adet Domates
4 adet Sivri Biber
2 adet Patlıcan
4 yemek kaşığı Sıvı Yağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Kuşbaşı kuzu etini, kabuğu soyulmuş ve doğranmış iki domates,iki biber, sarmısak, soyulup dörde bölünmüş soğan, tuz, karabiber, su ve biraz

yağla birlikte güzelce pişirin.

Onlar pişerken iki patlıcanın kabuklarını alacalı soyarak uzunlamasına beşe bölüp, yağda kızartın.

Kızaran patlıcanları ayrı bir kaba alın. İki dilim patlıcanı + işareti oluşturacak şekilde üst üste koyun.Tam ortasına
sebzelerini ayırdığınız pişmiş etten iki kaşık yerleştirin. Patlıcanların dört ucunu üstte toplayın.Üzerine bir dilim halka domates ve uzunlamasına kesilmiş sivribiber koyarak açılmaması için kürdanla tutturun. Hepsini bu şekilde yaparak tepsiye dizin.

Etin suyunu üstlerine gezdirip 180 derecelik fırına verin. Biberler ve domatesler kızarınca fırından alıp servis yapın.

İZMİR KÖFTE

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Kıyma
2 dilim bayat ekmek
1 adet Yumurta
2 yemek kaşığı Yağ
2 adet büyükçe Domates
½ kaşık Salça
2 bardak Su
1 küçük demet maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

½ Kg Kıyma, rendelenmiş soğan, ıslatılıp suyu sıkılmış iki dilim ekmek içi, yeterince tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ve 1 yumurta kırılıp güzelce yoğrulur.

Kıymadan ceviz büyüklüğünde parçalar alınıp, ıslatılmış iki el arasında parmak şeklinde köfteler yapılıp, bir tarafa bırakılır.

Köfteler bir tavada, yalnızca renkleri hafifçe dönecek kadar kızartılır. Yağlarıyla birlikte tencereye alınır.

Başka bir kapta salça, yağ içinde öldürülür. Buna kabukları soyulmuş ve ince ince doğranmış domatesler katılır. Domatesler de öldürülür. Domatesli su, köftelerin üzerine gezdirilerek dökülür. Hepsinin üstüne 2 bardak su dökülür. Orta hararette ısıda 5 dakika pişirilir.

KABURGA DOLMASI

Malzemeler : (4 kişi için)

1 kg kuzu kaburgası (Kasapta üzerine enlemesine bir cep açtırılmış)
1 adet soğan
Tuz, karabiber
Dolması İçin
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet soğan
1 kahve fincanı badem içi
2 su bardağı pilavlık bulgur
2 su bardağı su
1 su bardağı ince doğranmış mürdüm eriği
Tuz, karabiber, nane
1 çorba kaşığı salça
Kürdan

Hazırlanışı :

Kuzu kaburgasının içini ve dışını rendelenmiş soğan ve tuz ile ovun.

Bu arada tencereye sıvıyağı alın.
Rendelenmiş soğan ve badem içini yağda kavurun. Daha sonra, yıkanıp ayıklanmış bulguru ekleyin. Suyunu ilave edin. Çekirdeği çıkarılmış erik, tuz, karabiber ve nane ekleyin. Bulgurlar suyunu çekene kadar pişirin.

Pişen pilavı, üzerine cep açılmış kaburgaya doldurun. Açık yerlerini

kürdan ile iyice tutturun. Folyoya sarın. Su dolu düdüklü tencerede yarım saat kadar pişirin.

Daha sonra tencereden alıp, folyosunu çıkarın. Üzerine salça sürün. Kızgın fırında kızartın.

Fırından alıp sıcak olarak servis yapın.

FIRINDA KAĞIT KEBABI

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Kuşbaşı Koyun Eti
200 gr İç Bezelye
1 adet Domates
2 adet Biber
1 adet Kuru Soğan
4 adet Fırın Poşeti (ya da yağlı kağıt)
Maydanoz ve/veya Dereotu
2 kaşık Zeytinyağ
Tuz, Kara Biber, Kekik

Hazırlanışı :

Kuşbaşı etinizi, but veya kol üstünden alırsanız daha lezzetli olacaktır.

Eti, halka halka doğranmış soğan, Ufak ufak doğranmış domates ve biber, ince kıyılmış dereotu, maydanoz, tuz, karabiber, kekik ile harmanlayıp, üzerinden 2 kaşık zeytinyağı dolaştırın ve bir kenarda yarım saat kadar bekletin.

Poşetleri (ya da 2 kat yağlı kağıdı) hazırlayıp, malzemeleri eşit şekilde paylaştırın. Üzerine 1 kaşık su dökü, poşetleri kapatın ve orta hararetteki fırında pişirin.

Sıcak Sıcak Servis yapınız..

KADINBUDU KÖFTE

Malzemeler : (4 kişi için)

750 gr Kıyma
2 adet Kuru Soğan
1 kahve fincanı Pirinç
2 yemek kaşığı ve 1 bardak Yağ
4 adet Yumurta
1,5 bardak Su
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Bir tavada 2 kaşık yağda çentilmiş 2 adet Soğan hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur. Kavrulmuş soğanlara 1,5 bardak su, 1 kahve fincan Pirinç, 2 tatlı kaşığı tuz ilave edilir ve pirinçler iyice yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Soğumaya bırakılır.

Kıymanın yarısı, yağsız bir tencerede suyunu salıp, çekene kadar kavrulur (isteğe bağlı). Bu kıyma diğer yarıya ilave edilir. Hepsi birlikte iyice yoğrulur ve robottan geçirilir.

İçine 2 yumurta, karabiber, tuz ve pirinçli karışım ilave edilir. Hepsi birlikte yoğrulur. Pirinçli kıymadan küçük topaklar alınıp, iki avuç arasında yuvarlanır. Oval yassı köfteler haline getirilir.

2 adet Yumurta bir tabakta iyice çırpılır. Köfteler, bu yumurtalara batırılarak, kızgın yağda kızartılır.

MANTARLI ET SOTE

Malzemeler : (4 kişi için)

500 gr Kuşbaşı Et,
300 gr Mantar
2 adet Domates

1 adet Soğan
2 adet Sivri Biber
Margarin
Tuz, Kara Biber, Kekik, Nane, Pul Biber

Hazırlanışı :

Soğanları ince ince doğrayıp pembeleşinceye kadar kavurun, içine kuş başı etleri atın. Suyunu çekene kadar kavurun. Kavurduğumuz etin üzerine rendelenmiş domates veya 1 kaşık salçayı dökün. Mantarları ortadan ikiye bölün. Kavrulan etlerin üzerine atın. 1 su bardağı su, tuz ve diğer baharatları ilave edip karıştırın. Tencerin kapağını kapatıp suyunu çekene kadar orta ateşte pişirin.

ORMAN KEBABI

Malzemeler : (6 kişi için)

½ Kg Kuşbaşı Koyun ya da Kuzu Eti
200 gr İç Bezelye
2 adet Patates
2 adet Havuç
2 yemek kaşığı Yağ
1 adet Kuru Soğan
1,5 bardak Su
Tuz, Karabiber, Kekik

Hazırlanışı :

Bir tencereye et, çentilmiş soğan, küçük küçük doğranmış havuç, yağ ile konup kavrulur.

Üzerine su ilave edilir. Et ve havuçlar pişinceye kadar 1 saat kadar ateşte tutulur.

Üzerine küçük küçük doğranmış patates ve bezelyeler, tuz, karabiber ilave edilip, yarım saat kadar daha pişirilir.

Kekik yemek pişirildikten sonra yemeğin üstüne ilave edilir.

PAÇA HAŞLAMASI

Malzemeler : (4 kişi için)

12 adet Koyun Paçası
8 bardak Su
2 adet Limon
2 diş Sarımsak
yeterince Tuz

Hazırlanışı :

Paçalar kazınmış ve çatallarının aralarındaki kıl keseleri kesilerek çıkartılmış olmalı ve tütsülenmiş, yıkanmış olmalıdır.

Düdüklü tencereye su ile paçalar, sarımsak ve tuz konur ve 2 saat kaynatılır.

Sonra paçaların içindeki kemikler çıkarılıp, servis tabaklarında suyu ve limon parçası ile servis yapılır.

FIRINDA PATLICANLI KÖFTE

Malzemeler : (4 kişi için)

3 tane Patlıcan
400 gr. Kıyma
2 dilim Ekmek İçi,
1 adet Kuru Soğan
6-7 diş sarımsak
2 adet Domates
2 adet sivribiber
1 çay bardağı Sıvı Yağ

1 tatlı kaşığı salça
1 yemek kaşığı Tereyağ
1 çay bardağı Su
Tuz, Kara Biber, Kimyon

Hazırlanışı :

Kıymayı ekmek içi, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve kimyonla yoğurup köfteleri hazırlayın.

Alacalı soyduğunuz patlıcanları kalın dilimler halinde kesin. Sıvı yağı kızdırarak patlıcanları şöyle bir çevirin. Hafifçe rengi dönmüş patlıcanları tepsiye yayıp tuzlayın. Üzerine hazırladığınız köfteleri dizin.

Domatesleri biberleri ve sarımsakları zevkinize göre köftelerin üstüne yerleştirin.Bir çay bardağı suyu bir tatlı kaşığı salça ile karıştırıp gezdirin.bir kaşık tereyağını küçük küçük parçalar halinde serpiştirin.

200 derece fırında köfteler kızarana kadar pişirin.

Sıcak sıcak servis yapın.

SALÇALI KÖFTE

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Az Yağlı Dana Kıyması
1 adet Kuru Soğan
1 adet Yumurta
2 adet Domates ya da ½ yemek kaşığı Domates Salçası
2 dilim bayat ekmek içi
1 yemek kaşığı Yağ
2 bardak Su
5-10 sap Maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Kıyma, rendelenmiş soğan, ıslatılmış ve suyu sıkılmış ekmek içi, yumurta, tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz iyice karıştırılıp yoğrulur. Uzun ve Yassı, parmak köfteler yapılır.

Bu köfteler yağda renkleri hafifçe dönecek kadar kızartılır.

Ayrı bir yerde 1 kaşık yağ ile küçük küçük doğranmış domatesler ya da salça hafifçe öldürülür. Sonra buna 2 bardak su katılır ve az kızartılmış köfteler eklenir. 5-10 dakika kaynatılır.

Arzu edilirse son kaynatma sırasında suyun içine haşlanmış patates, biber, bezelye, havuç gibi sebzeler de ilave edilebilir.

SEBZELİ İNCİK

Malzemeler : (4 kişi için)

200 gr'lık 4 parça Incik
½ kg Arpacık Soğan
2 adet Havuç
3 adet Sivri Biber
2 adet Kereviz
2 adet Kabak
½ Kg Domates
4 diş sarımsak
3 yemek kaşığı Yağ
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Tencereye etlerle beraber yağı, sivribiberi, sarımsağı koyarak üzerini geçeçek kadar su ilavesiyle pişirin.

Diğer tarafta yıkanmış ve kuşbaşı doğranmış havuç, kereviz, kabak ve arpacık soğanı hazırlayın. Etler pişmek üzere iken hazırlanmış çiğ sebzeleri ekleyin. En sonra da kabuğu soyulmuş ve kuşbaşı doğranmış

domatesi koyun. Tuz ve karabiber ilave edip sebzeler ve et iyice yumuşayana kadar pişirip servis yapın.

Sıcak Sıcak Servis yapınız..

SEBZELİ KEBAB

Malzemeler : (4 kişi için)

750 gr Kuşbaşı Et
2 adet Kereviz
1 adet Patates
3 adet Havuç
3 adet Çarliston Biber
1 çay bardağı Konserve Bezelye
10-15 adet haşlanmış Mantar
½ Kg Domates
5 dal Brokoli
Kızartmak için SıvıYağ
Tuz, 1 tatlı kaşığı Kekik ve Kara Biber

Hazırlanışı :

Etleri tuzlu suda haşlayıp, suyunu süzün.

Patates, havuç ve kerevizi küp doğrayın. Biberleri üç parçaya bölün. Ayrı bir yerde tavaya sıvıyağ koyun. Doğradığınız sebzeleri yağda kavurun.

Sebzeleri fırın tepsisinin yarısına yerleştirin. Bezelye, mantar ve brokolileri de ekleyin. Sebzelerin yanına etleri alın. Tane karabiber, tuz ve kekiği de serpin. Yemeğin üzerine rendelenmiş domatesi yayın.

180 derece fırında 20 dakika pişirin.

SEBZELİ KUZU HAŞLAMA

Malzemeler : (6 kişi için)

1 Kg dilimlenmiş Kuzu Budu
1 adet Kuru Soğan
6 adet Patates
3 adet Havuç
3 adet Sivri Biber
5-6 diş Sarımsak
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

İri parçalar halinde dilimlenmiş eti düdüklü tencereye koyun.

Soğanı ve biberleri bütün olarak, patatesler küçükse bütün, değilse ikiye üçe bölerek, havucu uzunlamasına dörde keserek etlerin üzerine ekleyin. Dört-beş bardak sıcak su ve tuz, karabiber, kekik ilave edin.

Tencereyi kapatıp, ateşe oturtun. Buhar çıktıktan sonra 25-30 dakika pişirin. Ateşten indirdikten sonra içine ezilmiş sarmısakları karıştırın.

Sebzeyi, eti ve suyu hep birlikte çukur tabaklarda servis yapın.

Dilerseniz kereviz ve limon suyu ekleyebilirsiniz.
Eğer suyundan artarsa biraz un ve yumurta ile terbiye yaparak nefis bir çorba da elde edebilirsiniz.

SEBZELİ ŞİNİTZEL

Malzemeler : (4 kişi için)

1 paket Şinitzel
6 yemek kaşığı Zeytinyağ
6 yemek kaşığı Kaşar Peyniri (rendelenmiş)
1 adet Havuç
1 adet Patates
1 adet Kabak (Taze Fasulye ya da Pırasa da olabilir)
6 adet Taze Soğan

1 sap Maydonoz
Tuz, Karabiber, Kişniş, Köri

Hazırlanışı :

Sebzeleri 10-15 cm. boyunda kalın çubuklar halinde doğrayınız.

Şinitzellerin üzerine ½ yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin. Her birinin üstüne kişniş, karabiber, köri ve peynir serpin.

Şinitzellerin geniş tarafına, etten 2-3 cm dışarıda kalacak şekilde parmak sebzelerden 2 şer adet taze soğan ve bir sap maydanoz koyup sıkıca sarın.

Açılmaması için kürdanla tutturun. Kalan yağı fırın kabına sürün.

Ruloları kaba sırayla dizip, her taraflarının iyice yağlanması için hafifçe sallayın.

Sebzeli Şinitzellerinizi 200°C'a ısıtılmış fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

Mercimekli Pilav ile Sıcak Servis yapılırsa çok şık olur.

SIĞIR ETLİ ARPA ŞEHRİYE PİLAVI

Malzemeler : (4 kişi için)

700 gr sığır eti
500 gr domates
250 gr kuru soğan,
Zeytinyağ
3 diş Sarımsak
Salça
Maydanoz
Su
Tuz, Kara Biber, Kekik

Hazırlanışı :

Eti küçük küçük doğrayıp, kavurun. Doğranmış domates ve soğanları ilave edin. En son ezdiğiniz sarımsakları ilave edip, 5 dakika daha pişirin. Su ilave edip, kekik, tuz, biber de katarak 1 saat daha pişirin. Ara sıra karıştırmayı unutmayın. Daha sonra şehriye, su ve maydanozları ekleyin. 15-20 dakika pişirin.

Üzerini Maydanozla süsleyebilirsiniz.

SEFTALİ KÖFTESİ

Malzemeler : (4 kişi için)

1 Kg orta yağlı Koyun Kıyması
1 dilim Bayat Ekmek
2 adet orta büyüklükte Kuru Soğan
1 Kuzu Ciğeri Gömleği
½ demet Maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Bayat ekmek diliminin kabuklarını çıkartıp, ıslatın ve avucunuzda sıkın. Kıymayı, ıslatılmış ekmek içi, soğan ve maydanozla birlikte et makinesinde (ya da robotto) 1 kere daha çekin (veya mikserde olabilir). Tuz ve karabiber eklendikten sonra kıymayı yoğurun. Dilerseniz kıymaya ½ çay kaşığı baharatta ekleyebilirsiniz.

Sıcak suda ıslatarak yumuşattığınız kuzu ciğeri gömleğini 6 cm. genişliğinde kare parçalara bölün. Her bir gömlek parçasına 1½ ceviz büyüklüğünde yuvarlanmış köfteleri koyun, küçük yuvarlak şeftali şeklinde bohçalar yapın.

Köfteleri ızgara üzerine düzgün yüzeyleri üste gelecek şekilde dizin. Ateşte yada fırında kurutmadan pişirin.

TALAŞ BÖREĞİ

Malzemeler : (6 kişi için)

4 Bardak Un
5 yemek kaşığı Yağ
1 fincan Zeytinyağı
½ bardak Su
Yeterince Tuz
Talaş İçin Gerekenler
½ kg Kuşbaşı Koyun Eti
2 adet Kuru Soğan
1 yemek kaşığı Yağ
1 adet büyükçe Domates
½ kaşık Salça
1 bardak Su
1 Yumurta Sarısı
Maydanoz
Tuz, Karabiber, Kekik

Hazırlanışı :

Tencereye, kuşbaşı etin yarısı büyüklüğünde doğranmış etler konur. Üstüne çentilmiş soğan, bir kaşık yağ, dökülüp ateş üzerinde suyu çekilinceye kadar kavrulur.

Kavrulmuş etin üzerine hem domates hem de salça konulup biraz daha kavrulur. Bir bardak su ilavesi ile kapağı kapatılmış olarak etler iyice pişirilir. Suyunu çektikten sonra kapağı açılarak üzerine tuz, maydanoz, karabiber, kekik serpilir, karıştırılır, soğumaya bırakılır.

Diğer tarafta, 4 bardak elenmiş una, tuz ve 1 yemek kaşığı yağ ilave edilerek, ılık su ile katıca bir hamur tutulur. üzerine nemli bir bez örtülerek on beş dakika dinlendirilir.

Bu hamur 6 eşit parçaya bölünür. Her bir parça merdane ile açılır, üzerine

yağ sürülür. Biraz daha dinlendirilir. Elde uçlarından çekerek, hazır yufka inceliğine kadar açılır. Ortalarına içler eşit miktarda konularak, bohça gibi dört tarafından dürülerek, yağlanmış tepsiye sıralanır. Üzerlerine çırpılmış yumurtanın sarısı sürülerek fırına verilir. üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından alınır ve kesilerek servis yapılır.

Sıcakken servis yapınız

TERBİYELİ KÖFTE

Malzemeler : (4 kişi için)

½ kg Köftelik Kıyma,
1 avuç Pirinç,
1 Kuru Soğan,
1 tutam Maydanoz
1 yemek kaşığı yağ
1 limon
2 adet yumurta
1 kahve fincanı Un
1,5 su bardağı Su
Kızartmak için 1 Kaşık Sıvı Yağ
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Kıyma, Rendelenmiş Soğan, Kıyılmış Maydanoz, tuz ve karabiber birlikte yoğrulur.

15 dakika kadar sıcak suda durmuş pirincin suyu süzülerek, 2 yumurtanın yalnız beyazı ile birlikte kıymanın içine eklenir ve yoğrulmaya devam edilir. Bu kıymadan küçük parçalar alınarak el içinde yuvarlanır ve yuvarlak küçük köfteler yapılır.

İsteğe göre ayçiçek yağında rengi dönecek kadar kızartılır. Tava sallanarak her tarafın eşit kızarması sağlanır. (Bazı hanımlar kızartma yapmazlar, bu nedenle isterseniz bu aşamayı atlayabilirsiniz.)

Bir tencerede 1 kaşık margarin içinde 1 fincan un hafifçe kavrulur. Üzerine su katılır. Kaynayınca köfteler eklenir. Onbeş dakika kadar kaynatılır.

Ayrı bir kapta 2 yumurtanın sarısı, ve bir limonun suyu çırpılır. Yumurta sarısının ısıyla katılaşmaması için, kaynamakta olan sudan hafif hafif 4-5 kaşık su bu karışıma ılıtmak için katılır. Daha sonra bu karışımda köftelerin üzerine eklenir. Karıştırılır ve ateşten indirilir.

Bu yemek Ekşili Köfte olarak da bilinir.

YOĞURTLU YAHNİ

Malzemeler : (6 kişi için)

600 gr Koyun Kıyması
6 adet Pide Ekmek
800 gr Yoğurt
4 kahve fincanı Tereyağ
1 diş Sarımsak
4-5 dal Maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Tavada tereyağını eritip kıymayı kavurun. İçine dövülmüş sarımsağı ve baharatları ekleyip karıştırın. Bir tepsiye pide ekmeklerini küp şeklinde doğrayıp yerleştirin. Üzerine ekmekleri örtecek şekilde yoğurdu yayın. Kıymalı karışımı da yoğurdu kapatacak şekilde ekleyin. Kebabın üzerini maydanozla süsleyin ve servis yapın.

Arzuya göre yanına pilav ilave edilebilir.

Kek

Baharatlı Kek

Malzemeler:
Baharatlı karışım:
1 su bardağı kuş üzümü (sıcak suda 30 dakika beklemiş ve suyu süzülmüş)
1 su bardağı dövülmüş ceviz
40 g ufalanmış bitter çikolata
1 tatlı kaşığı karanfil (ince kırılmış)
1 tatlı kaşığı kişniş
1 tatlı kaşığı tarçın
1 tatlı kaşığı zencefil
1 çay kaşığı anason
1 tatlı kaşığı muskat rendesi (küçük hindistancevizi)
1 çay kaşığı mahlep
2-3 yemek kaşığı likör veya rom
Kek:
3 yumurta
2 su bardağı toz şeker
125 g margarin
1 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 poşet Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

Hazırlanışı:
Baharatlı karışım: Çukur bir kabın içinde üzüm, ceviz, çikolata, baharatlar ve arzuya göre likör veya rom koyarak karıştırın. 15 dakika dinlendirip yarım su bardağı sade kek karışımı ile unlayın.

Kek: Bir çırpma kabında yumurta ve şekeri 4-5 dakika çırpın. Margarin, süt, şekerli vanilin ve kalan sade kek karışımını ekleyip 3-4 dakika daha çırpın. Baharatlı karışımının 3/4'ünü de ekleyip karıştırın ve yağlanmış 28 cm çapındaki kalıba dökün. Üzerine kalan baharatlı karışımı yayıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 50-60 dakika

Bücür Pasta

Malzemeler:
Kek:
1 poşet Dr.Oetker Şoko Kek Karışımı
4 yumurta
1 çay bardağı süt
175 g margarin
Ara dolgu:
marmelat
Üstü için:
90 g beyaz çikolata
45 g sütlü çikolata

Hazırlanışı:
Kek: Şoko kek karışımını yumurta, süt ve margarin ile 3-4 dakika çırpın. 25x30 cm ölçülerindeki yağlanmış fırın tepsisine dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 35-45 dakika

Ara dolgu: Soğuyan keki kareler şeklinde dilimleyin. Bu dilimleri enlemesine ikiye kesip vişne marmelatı sürün ve tekrar kapatın.

Üstü için: Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin ve karelerin üzerini kaplıyacak şekilde sürün. Aynı şekilde sütlü çikolatayı da eritin ve beyaz çikolatanın üzerine ince çizgiler halinde dökün. Buzdolabında çikolatalar donuncaya kadar bekletin ve servis yapın

Çikolata Armutlu Kek

Malzemeler:

125 g margarin
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı toz şeker
4 yumurta
1 poşet Dr.Oetker Şekerli Vanilin
1,5 su bardağı un
1 poşet Dr.Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 tutam tuz
40 gram ufalanmış bitter çikolata
Yarım su bardağı kuru üzüm
2 adet orta boy armut

Hazırlanışı:
Margarini eritip soğumaya bırakın. 26 cm çapındaki kek kalıbını 1 yemek kaşığı margarin ile yağlayıp üzerine 1 yemek kaşığı mısır unu serpin.

Toz şekerden bir yemek kaşığı ayırıp kalanını çırpma kabına alın. Margarin, yumurta, şekerli vanilin, mısır unu, un, hamur kabartma tozu ve tuzu ilave edip 5 dakika çırpın. Çikolataları ve kuru üzümleri ekleyip karıştırın. Hazırladığınız karışımı kek kalıbına dökün.

Armutları soyup ince ince dilimleyin ve hamurun üzerine hafifçe bastırarak dizin. Ayırdığınız
1 kaşık toz şekeri üzerine serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 170°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 40-50 dakika

Ilınınca dilimleyerek servis yapın.

Patatesli Kek

Malzemeler:
Hamur:
3 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı ince kıyılmış maydanoz
3 adet orta boy patates
(soyulmuş ve çok küçük küpler halinde
doğranmış)
2 yemek kaşığı susam

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurtaları mikserin en yüksek devrinde 2-3 dakika çırpın. Sıvı yağ, yoğurt, un, hamur kabartma tozu, tuz, pul biber, karabiber ve maydanozu ilave edip çırpmaya devam edin. Patatesleri de ekleyip düşük devirde 1-2 dakika daha karıştırın. 26 cm çapındaki yağlanmış tepsiye döküp üzerine susam serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 45-55 dakika

Portakallı Kek

Malzemeler:
Hamur:
3 yumurta
1 su bardağı toz şeker
125 g margarin
2 su bardağı Dr. Oetker Sade Kek Karışımı
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 adet portakal (kabuğu rendelenmiş ve
suyu sıkılmış)

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta ve şekeri beyazlaşıncaya kadar çırpın. Üzerine

margarin ve sade kek karışımını ekleyerek çırpmaya devam edin. Şekerli vanilin, portakal kabuğu rendesi ve portakal suyunu ilave edip kaşık yardımı ile karıştırın. 15x25 cm ölçülerindeki yağlanmış kek kalıbına dökün ve pişirin

Elektrikli Mini Fırın: 165°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 165°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 55-65 dakika

Cevizli Kek

Malzemeler:
Hamur:
3 yumurta
1,5 su bardağı toz şeker
125 g margarin
1 su bardağı Dr. Oetker Sade Kek Karışımı
1 çay bardağı mısır nişastası
1 poşet Dr.Oetker Şekerli Vanilin
1 limon kabuğu rendesi
Yarım su bardağı ceviz içi

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta ve şekeri rengi iyice beyazlaşıncaya kadar çırpın. Margarin, sade kek karışımı, mısır nişastası, şekerli vanilin ve limon kabuğu rendesini ekleyip 3-4 dakika daha çırpın. Cevizi de ekleyip karıştırın. 15x25 cm ölçülerindeki yağlanmış kek kalıbına dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 165°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 165°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 55-65 dakika

Yanardağ Kek

Malzemeler:
Kek:

1 poşet Dr. Oetker Şoko Kek Karışımı
4 yumurta
175 g margarin
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı fındık kırığı
Sos:
1 poşet Dr. Oetker Meyveli Sos
2 çay bardağı su

Hazırlanışı:
Kek: Şoko kek karışımını yumurta, margarin ve süt ile 3-4 dakika çırpın. 28 cm çapındaki yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 40-50 dakika

Soğutup kalıptan çıkartın.

Kekin kenarlarından 2 cm keserek çıkartın. Çıkan kekleri ufalayın ve fındık kırığı ile karıştırın.

Sos: Meyveli sosu 2 çay bardağı su ile tarifine göre hazırlayın ve soğutun. Fırça yardımı ile kekin üzerine bir miktar sürün. Ufalanmış kek ve fındıktan oluşan karışımı kekin üzerine tepeleme serpin. Kalan sosu üzerine dökün.

Fındıklı Kek

Malzemeler:
Hamur:
5 yumurta
2 su bardağı ince öğütülmüş fındık
1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
4 yemek kaşığı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:
20-25 adet bütün fındık
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta, öğütülmüş fındık, pudra şekeri ve unu 3 dakika çırpın. Hamur kabartma tozunu ekleyip 1 dakika daha çırpın. 26 cm çapında yağlanmış tepsiye döküp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25 dakika

Pişirmenin 20'nci dakikada fırının kapağını açıp kekin üzerine kakaoyu serpin, bütün fındıkları sıralayın ve pişirmeye devam edin.

Sosisli Kek

Malzemeler:
4 yumurta
2,5 çay bardağı yoğurt
2 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Yarım su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
2 adet sosis

Hazırlanışı:
Yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve tuzu 1-2 dakika çırpın. Üzerine un ve hamur kabartma tozunu ekleyip tekrar çırpın. Peynir rendesi ve ince doğranmış sosisleri ilave edip karıştırın. 26 cm çapındaki yağlanmış tepsiye döküp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 35-40 dakika

Tarçınlı Kek

Malzemeler:
2,5 çay bardağı ılık çay
1,5 çay bardağı bal
1,5 çay bardağı sıvı yağ
2,5 çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 limon kabuğu rendesi
1 su bardağı ceviz içi
4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Hazırlanışı:
Çayı derin bir kaba alın. Balı ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Sıvı yağ, toz şeker, tarçın, limon kabuğu rendesi, ceviz içi, un ve hamur kabartma tozunu ekleyip mikser ile 2-3 dakika çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış tepsiye döküp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 50-55 dakika

Üzümlü Kek

Malzemeler:
100 g margarin
1 su bardağı toz şeker
2 yumurta
Bir tutam tuz
Yarım su bardağı ayran
1,5 su bardağı un
Yarım su bardağı soya unu

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 su bardağı kuru üzüm

Hazırlanışı:
Margarini şeker ile iyice çırpın. Üzerine yumurta, tuz, ayran, un, soya unu ve hamur kabartma tozunu ekleyip 2-3 dakika çırpın. Kuru üzümleri ilave edin ve karıştırın. Küçük kek kağıtlarına birer yemek kaşığı koyup pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Kurabiye

Elmalı Strudel

Malzemeler:
Dolgu:
3 adet orta boy elma
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı su
1 su bardağı dövülmüş ceviz
Yarım su bardağı fındık
Yarım su bardağı kuru üzüm
1 çay kaşığı tarçın
Hamur:
150 g eritilmiş margarin
1 çay bardağı toz şeker
1 yumurta sarısı
1 çay bardağı süt
1 poşet Dr.Oetker Sade Kek Karışımı
1 yumurta akı
Üzeri için:
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Hazırlanışı:
Dolgu: Elmaların kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Toz şeker ve su ile suyunu çekinceye kadar yaklaşık 5-10 dakika pişirin. Ceviz, fındık ve kuru üzümü ekleyip kısık ateşte 1-2 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp tarçını ilave edin ve soğumaya bırakın.

Hamur: Margarin, şeker, yumurta sarısı, süt ve sade kek karışımı ile yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru dört eşit parçaya ayırın ve her birini merdane ile 1'er cm kalınlığında açın. Üzerlerine elmalı içi paylaştırarak yayın ve rulo şeklinde sarın. Yağlanmış tepsiye koyup üzerlerine yumurta akı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 165°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 165°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 30-35 dakika

Soğuduktan sonra üzerlerine 1 yemek kaşığı pudra şekeri serpin.

Çıtır Kurabiye

Malzemeler:
Hamur:
100 g margarin
1 yumurta sarısı
1 limon kabuğu rendesi
Yarım çay bardağı toz şeker
1,5 çay bardağı yulaf ezmesi
2,5-3 çay bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
yumurta akı
1 çay bardağı yaprak badem
Dolgu:
1 çay bardağı çilek reçeli

Hazırlanışı:
Hamur: Margarin, yumurta sarısı, limon kabuğu rendesi, toz şeker, yulaf ezmesi, un ve hamur kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlayın. Bu hamuru 2-3 mm kalınlığında açıp çay bardağı yardımı ile yuvarlaklar kesin. Fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurta akı sürün. Yaprak bademleri de üzerlerine serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Dolgu: Kurabiyelerin düz taraflarına çilek reçeli sürün ve ikişer ikişer yapıştırın.

İkinci Bahar

Malzemeler:
Hamur:
1 yumurta
100 g margarin
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1,5-2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı hindistancevizi
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı fındık kırığı

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta, margarin, toz şeker, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru ikiye bölüp yarısına kakao ilave edin ve iyice yoğurun. Her iki hamuru da 0,5 cm kalınlığında açın.

Kakaolu hamurdan ağaç gövdesi şekli çıkartın ve yağlı kağıt serilmiş büyük fırın tepsisinin alt kısmına yerleştirin (üst kısmına yapraklar dizilecek). Kalan hamurlardan kalıp yada bıçak yardımı ile değişik yaprak şekilleri kesin. Üzerlerine su sürün, hindistancevizi, toz şeker ve fındık kırığı serpin. Bu iki renkli yaprakları ağaç gövdesinin üst kısmına dağınık bir şekilde (ağaç dalları gibi), dıştan içe doğru sıralayın. Üzerlerine tekrar su sürün, ikinci sıra yaprak dizin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

İncirli Rulolar

Malzemeler:
Dolgu:

1 yumurta
2 yemek kaşığı süt
Yarım çay bardağı toz şeker
1 çay kaşığı Dr. Oetker Kakao
1 çay kaşığı tarçın
4-5 adet küçük küpler halinde doğranmış kuru incir
Yarım çay bardağı kuru üzüm
Yarım çay bardağı öğütülmüş tuzsuz badem
Hamur:
1 yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı yoğurt
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
2,5-3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
2 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı:
Dolgu: Yumurta, süt, şeker, kakao ve tarçını iyice karıştırıp incir, kuru üzüm ve bademleri ekleyin.

Hamur: Yumurta, sıvı yağ, yoğurt, pudra şekeri, un ve hamur kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlayın.

Hamuru iki eşit parçaya bölün ve her birini 0,5 cm kalınlığında dikdörtgen şekilde açın. Üzerlerine incirli içi paylaştırarak sürün ve rulo yapın. Alüminyum folyoya sarıp buzlukta yarım saat bekletin.

Tarçın ve şekeri karıştırın ve bu karışımla buzluktan çıkardığınız ruloları bulayın. 1'er cm kalınlığında dilimler kesin. Fırın tepsisine dizin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Kayısı Güneşleri

Malzemeler:
Hamur:
1 yumurta akı
1 yumurta
100 g margarin
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2,5-3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 yumurta sarısı
Yarım çay bardağı yaprak badem
Dolgu:
Yarım su bardağı kayısı marmelatı

Hazırlanışı:
Hamur: 1 yumurta akı, 1 yumurta, margarin, toz şeker, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlayın. 2-3 mm kalınlığında açıp yuvarlak çiçek şeklindeki kalıpla kesin. Bu yuvarlakların yarısının ortalarını daha küçük yuvarlak bir kalıpla kesin. Halka şeklindeki (ortaları kesilmiş) kurabiyelerin üzerlerine yumurta sarısı sürüp badem serpin. Bütün hamurları fırın tepsisine dizin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Dolgu: Soğuduktan sonra yuvarlak kurabiyelere kayısı marmelatı sürün ve üzerlerine halka kurabiyeleri kapatın. Kurabiyelerin ortalarını kalan marmelat ile doldurun.

Pufidik

Malzemeler:
Hamur:
250 g oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin

1 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta sarısı
1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 çay bardağı hindistancevizi
1 poşet Dr.Oetker Şekerli Vanilin
4-4,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 yumurta akı
Üzeri için:
3 yemek kaşığı reçel
1 çay bardağı hindistancevizi

Hazırlanışı:
Hamur: Margarin, sıvı yağ, yumurta sarısı, pudra şekeri ve 1 çay bardağı hindistancevizini karıştırın. Üzerine şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip iyice yoğurun. Yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve yuvarlayın, yumurta akına batırıp fırın tepsisine dizin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Soğuyan kurabiyeleri önce reçele sonra hindistancevizine batırın.

Pratik Kurabiye

Malzemeler:
Hamur:
250 g margarin
Yarım su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
Yarım su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Hazırlanışı:
Hamur: Derin bir kap içerisinde margarin ve pudra şekerini iyice çırpın. Elenmiş un, 1 poşet şekerli vanilin ve hamur kabartma tozunu da ilave ederek sertçe bir hamur elde edin. Ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve şekil verin. Tepsiye dizip pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Sıcakken üzerine 1 poşet şekerli vanilin ile karıştırılmış pudra şekerini serpin.

Cevizli Cimcime

Malzemeler:
1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
100 g margarin
1 yumurta
1 çay bardağı yoğurt
2,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 su bardağı kuru üzüm
1 su bardağı öğütülmüş ceviz

Hazırlanışı:
Pudra şekeri, margarin ve yumurtayı mikserin hamur karıştırıcı uçları ile iyice çırpın. Yoğurt, un ve hamur kabartma tozunu ekleyip 3-4 dakika daha çırpın. Kuru üzüm ve cevizi ilave edip iyice karıştırın. Hamurdan kaşıkla ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve ikinci bir kaşık yardımı ile yağlanmış tepsiye koyun. Hamurun tamamını bu şekilde tepsiye aldıktan sonra pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Fındıkpare

Malzemeler:
Hamur:
125 g margarin
1 çay bardağı toz şeker
1 yumurta
1,5 çay bardağı ince öğütülmüş fındık
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 su bardağı un
Üzeri için:
Bütün fındık

Hazırlanışı:
Hamur: Margarini şekerle iyice çırpın. Yumurta, öğütülmüş fındık, şekerli vanilin ve unu ekleyip iyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar yapıp yuvarlayın ve tepsiye sıralayın. Topların üzerine birer adet bütün fındık batırın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 10-15 dakika

Tarçınlı Kalpler

Malzemeler:
150 g margarin
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 tatlı kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı rom (arzuya göre)
2,5-3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Hazırlanışı:
Margarin ve pudra şekerini mikser ile 2-3 dakika çırpın. Tarçın, arzuya göre rom, elenmiş un ve hamur kabartma tozunu ekleyerek iyice yoğurun. 0,5 cm kalınlığında açıp kalp şeklindeki kurabiye kalıpları ile

kesin. Yağlanmış tepsiye sıralayıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Fırından çıkartıp üzerine pudra şekeri serpin. Soğutup dilimleyerek servis yapın

Yıldız Kurabiye

Malzemeler:
125 g margarin
1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1,5 çay bardağı öğütülmüş ceviz içi
1 poşet Dr Oetker Şekerli Vanilin
2,5 su bardağı un

Hazırlanışı:
Margarin ve pudra şekerini 2-3 dakika çırpın. Ceviz içi, şekerli vanilin ve elenmiş unu ekleyerek iyice yoğurun. Merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında açın. Yıldız kalıplarla kesip fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Limonlu Kurabiye I

Malzemeler : (6-8 kişi için)

250 gram margarin
1 su bardağı tozşeker
4 su bardağı un
2 adet yumurta
1 paket Kabartma Tozu
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu

Hazırlanışı :

Derin bir kaba margarin, tozşeker ve unu alın. Yumurta, kabartma tozu, rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. İyice yoğurun. Daha sonra hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, elinizde yuvarlayın.

Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında rengi sararıncaya kadar pişirin.

Fırını kapattıktan sonra kurabiyeleri 10 dakika daha fırında tutun. Daha sonra çıkarıp servis yapın.

Limonlu Kurabiye II

Malzemeler:
Hamur:
2 yumurta sarısı
250 g eritilmiş margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep
4,5-5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
2 yumurta akı
susam

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta sarılarını margarin, sıvı yağ, yoğurt, limon suyu, tuz ve mahlep ile karıştırın. Un ve hamur kabartma tozu ekleyip iyice yoğurun. 0,5 cm kalınlığında açın ve değişik şekildeki kalıplarla kesin.

Üzerlerine yumurta akı sürüp susam serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Mahlepli Kurabiye

Malzemeler:
Hamur:
Yarım çay bardağı sirke
3 yemek kaşığı yoğurt
250 g margarin
1 çay kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 tatlı kaşığı mahlep
4-4,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Sirke, yoğurt, margarin, tuz, şeker ve mahlebi karıştırın. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur elde edin. 0,5 cm kalınlığında açın ve değişik şekillerdeki kalıplarla kesin. Fırın tepsisine dizip yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Mısır Gevrekli Kurabiye

Malzemeler:
Hamur:
250 g margarin
3 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı ince kırılmış mısır gevreği

1 tatlı kaşığı tuz
2 çay kaşığı kırmızı tozbiber
2,5-3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Çörekotu

Hazırlanışı:
Hamur: Margarin, yoğurt, zeytinyağı, mısır gevreği, tuz ve kırmızı tozbiberi karıştırın. Un ve hamur kabartma tozunu da ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. 0,5 cm kalınlığında açıp değişik şekillerdeki kalıplarla kesin.

Yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Susamlı Kurabiye

Malzemeler:
Hamur:
Yarım çay bardağı sirke
1 yumurta sarısı
250 g margarin
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
4-4,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
1 yumurta akı
1 çay bardağı susam

Hazırlanışı:
Hamur: Sirke, yumurta sarısı, margarin, şeker ve tuzu iyice karıştırın. Un

ve hamur kabartma tozunu ilave edip yoğurun. 0,5 cm kalınlığında açarak değişik şekillerde kesin.

Önce yumurta akına, ardından susama batırın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

İsot Kurabiyesi

Malzemeler:
Hamur:
1 yumurta
250 g margarin
2 çay kaşığı tuz
1-1,5 tatlı kaşığı pul biber
4-4,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta, margarin, tuz, pul biber, un ve hamur kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlayın. Üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin. 1 cm kalınlığında açıp kurabiye kalıplarıyla kesin.

Fırın tepsisine sıralayıp yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Mayalı

Açma

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
50 g yumuşak margarin
1 yumurta
3 çay bardağı ılık süt
Araya sürmek için:
100 g yumuşak margarin
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Susam
Çörek otu

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Yumurta, margarin ve ılık sütü ilave edip kaba yapışmayacak yumuşak bir hamur oluşuncaya kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Süre sonunda hamuru bir kez daha yoğurup 8 eşit parçaya ayırın. Bu parçaları 20 cm çapında yuvarlak açın. Üzerlerine birer tatlı kaşığı margarin sürüp rulo yapın. Rulonun iki ucundan tutarak ve farklı yönlere çevirerek burun. Daha sonra iki ucu birleştirip hamura halka şekli verin. Yağlanmış fırın tepsisine sıralayıp üzerini kapatarak 30 dakika bekletin. Bekletme sonrası üzerine yumurta sarısı sürün, susam ve çörek otu serpip pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Fırından çıkarınca üzerine tepsi örtün. Sıcak veya soğuk servis yapın.

Akıtma

Malzemeler:
Hamur:
2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 su bardağı ılık süt
Üzeri için:
100 g tereyağı

Hazırlanışı:
Hamur: Mayayı un ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker ve sütü ekleyip mikser ile 3-4 dakika çırpın. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika dinlendirin.

Teflon tavayı sıvı yağ ile hafifçe yağlayıp kızdırın. Hamurdan bir kepçe alıp tavaya dökün ve yayın. Pembeleşince arkasını çevirin. Pişince tavadan alın ve hemen tereyağı sürün. Bütün hamurları bu şekilde hazırlayıp sıcak servis yapın.

Cevizli Briyoslar

Malzemeler:
Hamur:
5 su bardağı un
1 poşet Dr.Oetker Instant Maya
1 yumurta
1 yumurta akı
2 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
100 g margarin
Yarım su bardağı ılık süt
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 su bardağı kuru üzüm
Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. 1 yumurta, 1 yumurta akı, toz şeker, tuz, margarin ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 20-25 dakika dinlendirin. Ceviz ve kuru üzümü ilave edip tekrar yoğurun.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde toplar kopartın, yuvarlayıp yağlanmış tepsiye sıralayın. Her topun ortasına parmağınızla bastırıp çukur oluşturun ve bu çukura fındık büyüklüğünde yuvarlanmış hamur parçası yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 30 dakika daha dinlendirin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Çikolatalı Cevizli Ekmek

Malzemeler:
Hamur:
4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay bardağı toz şeker
100 g margarin
1,5 su bardağı ılık süt
Dolgu:
Yarım su bardağı iri kırılmış ceviz içi
Yarım su bardağı damla çikolata
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Unu maya ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, margarin ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 35-40 dakika

dinlendirin.

Hamuru tekrar yoğurup üç eşit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalınlığında açıp üzerlerine ceviz ve çikolata serpin. Rulo şeklinde sarıp yağlanmış fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Yumurta sarısı sürüp 30 dakika daha dinlendirin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Ev Pidesi

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
75 g yumuşak margarin
1 yumurta
2,5 çay bardağı ılık süt
Üst malzeme :
3 su bardağı beyaz peynir rendesi
1 demet kıyılmış maydanoz
2-3 adet domates
7-8 adet yeşil biber
2 yumurta
1-2 yemek kaşığı margarin

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine margarin, 1 yumurta ve ılık sütü ilave ederek kaba yapışmayacak kıvama gelinceye kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Hamuru birkez daha yoğurup 10 parçaya ayırın. Her birini 2-3 mm kalınlığında kayık şeklinde açın. Peynir rendesi ve maydanozu karıştırıp üzerine yayın. Kenar kısımlarını hafifçe kıvırıp pide şekli verin ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Tepsinin üzerini kapatıp 30 dakika

bekletin. Uygun boyutlarda kesilmiş domates ve yeşil biberleri üzerine dizin, çırpılmış 2 yumurtayı pidelerin her yerine sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Fırından çıkarttıktan sonra kenar kısımlarına margarin sürün ve dilimleyerek servis yapın.

Gül Bahçesi

Malzemeler:
Şurup:
3,5 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Hamur:
4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 yumurta
125 g margarin
1 çay bardağı sade gazoz
1 su bardağı öğütülmüş ceviz içi

Hazırlanışı:
Şurup: Ölçülü şeker ve suyu 10 dakika kaynatın. Kaynamanın sonuna doğru limon suyunu ekleyin ve soğumaya bırakın.

Hamur: Unu maya ile karıştırın. Üzerine yumurta, margarin ve gazozu ekleyip iyice yoğurun. Hamuru bekletmeden 4 eşit parçaya bölün. Merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine ceviz serpin ve rulo şeklinde sarın. Bıçak yardımı ile birer cm genişliğinde dilimler kesin. Kalan hamurları da bu şekilde hazırlayıp 33 cm çapındaki yağlanmış tepsiye aralıklı olarak sıralayın. Üzerini kapatıp 25 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-30 dakika

Fırından çıkartıp bekletmeden üzerine soğuk şurubu gezdirerek dökün ve üzerini kapatın. Soğuk servis yapın.

Güneş Böreği

Malzemeler:
Hamur:
6 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
1 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı ılık süt
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Dolgu:
75 g eritilmiş margarin
1 su bardağı beyaz peynir rendesi
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Tane karabiber

Hazırlanışı:
Hamur: Unu eleyip mayayı ekleyin ve karıştırın. Üzerine tuz, şeker, yumurta, yoğurt, süt ve sıvı yağı ekleyip pürüzsüz bir hamur oluşuncaya kadar yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda hamuru bir kez daha yoğurup özleşmesi için elinize alıp tezgaha 100 defa vurun.

Hamuru merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine eritilmiş margarin sürün ve peynir rendesini serpin. Rulo şeklinde sarın.

Rulonun üzerine elle hafif bastırarak hamuru uzun bir dikdörtgen şekle

getirin. Rulonun ucundan kare bir hamur parçası kesin. 28 cm çapında yağlanmış tepsinin ortasına koyun. Kalan hamuru üçgenler şeklinde kesip kare hamurun etrafına güneş şeklinde dizin. Üzerini kapatıp 30 dakika daha dinlendirin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Tane karabiberler ile güneşe ağız ve göz şekli verip pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-35 dakika

Kahvaltı Ekmeği

Malzemeler:
5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
2,5 çay bardağı ılık süt
1 yumurta
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ

Hazırlanışı:
Unu eleyip mayayı ilave edin ve karıştırın. Üzerine süt, yumurta, şeker, tuz ve sıvı yağı ekleyip iyice yoğurun. Hamuru temiz bir bezin içine alın. Kabarmaya pay bırakarak ağızını ip ile bağlayıp su dolu derin bir kabın içine koyun. Hamur önce dibe çökecek, kabardıkça yüzeye çıkacaktır. Bu şekilde 40-50 dakika bekletin. 28 cm çapındaki tepsiyi yağlayın. Hamuru suyun içinden çıkartın. Bezi açın, ellerinizi yağlayıp hamuru alın ve tepsinin içine yayın. Bekletmeden pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-30 dakika

Katlı Rulo

Malzemeler:

6 su bardağı un
1 paket Dr.Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
2 su bardağı ılık süt
100 g eritilmiş margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
İç malzeme 1:
250 g haşhaş ezmesi
1çay bardağı dövülmüş ceviz
İç malzeme 2:
2 adet haşlanmış rendelenmiş patates
Baharat
İç malzeme 3:
300 g lor / peynir
Kıyılmış maydanoz
İç malzeme 4:
250 g zeytin ezmesi

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine şeker, tuz ve sütü ekleyip iyice yoğurun.
Hamuru ceviz büyüklüğünde toplara ayırın. Üzerlerini nemli bezle örtün. Toplardan 3 tane alıp yufka inceliğinde teker teker açın. İlk yufkanın üzerine margarin-sıvı yağ karışımından sürün. Verilen iç malzeme alternatiflerinden birini sürün. Üzerine ikinci yufkayı serin, aynı işlemi uygulayın. Son yufkayı da bu şekilde hazırlayıp rulo şeklinde sarın. Üstünü de hafif yağlayarak rulonun iki ucundan tutup farklı yönlere çevirerek burun. Yağlanmış tepsiye salyangoz şeklinde sarın. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30 dakika

Lorlu Poğaça

Malzemeler:
Hamur:
2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 yumurta
100 g margarin
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
1 çay bardağı ılık süt
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Dolgu:
250 g tatlı lor
Yarım demet kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. 1 yumurta, margarin, tuz, şeker ve ılık sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 35-40 dakika bekletin.

Tekrar yoğurup yumurta sarısı büyüklüğünde parçalar kopartın ve yuvarlayın. Fırın tepsisine sıralayın, yumurta sarısı sürüp pişirin

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 10-15 dakika

Poğaçaları soğutup iç malzeme doldurmak için birbirinden tamamen ayırmadan enlemesine kesin. Açtığınız boşluğa lor doldurun. Daha sonra lorlu kısmını maydanoza batırın.

Marmelatlı Puf (Berliner)

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

75 g yumuşak margarin
1 yumurta
1 yumurta sarısı
2 çay bardağı ılık süt
İç malzeme:
1 yumurta akı
3-4 yemek kaşığı marmelat
Üzeri için:
Pudra şekeri

Hazırlanışı:
Hamur: Un, maya ve hamur kabartma tozunu karıştırın. Üzerine margarin, 1 yumurta, 1 yumurta sarısı ve ılık sütü ilave edip kaba yapışmayacak bir hamur elde edinceye kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi 2 katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Süre sonunda hamurdan aldığınız parçaları 0,5 cm kalınlığında açın. 7-8 cm çapındaki bir bardak veya fincan ile parçaları ayırmadan hamur üzerinde işaretleme yapın. Bu yuvarlakların kenarlarına parmak ucu ile yumurta akı sürün ve ortasına 1 çay kaşığı marmelat koyun. Yine aynı kalınlıkta açtığınız diğer bir hamuru üzerine kapatın. Kullandığınız bardak veya fincan ile, marmelat tepecikleri ortada kalacak şekilde, keserek Berliner'leri ayırın. Hamurun tümünde bu işlemleri yaptıktan sonra bir tepsiye dizin ve üzerini örterek 30-40 dakika bekletin.

Süre sonunda kızdırılmış bol sıvı yağa atın, devamlı çevirerek kızartın. (Bu esnada yağ çok kızgın olmamalıdır.) Yağdan alıp kağıt peçete üzerine koyun.

Soğuyunca pudra şekeri serperek servis yapın.

Mayalı Börek

Malzemeler:
Hamur:
4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 çay bardağı ılık su
Dolgu:
100 g margarin
1 su bardağı peynir rendesi
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine şeker, tuz ve suyu ekleyip iyice yoğurun.

Bekletmeden üç eşit parçaya bölün. Her birini 0,5 cm kalınlığında açıp üzerlerine margarin sürün ve dörde katlayın. Üzerlerini kapatın ve 20 dakika dinlendirin. Hamurları tekrar açın, peynir rendesi serpin ve rulo şeklinde sarın. Ruloları 28 cm çapındaki yağlanmış tepsiye salyangoz şeklinde gevşek sarın. Hafif bastırarak tepsinin her yerini kaplayacak şekilde yayın. Üzerini kapatıp 15 dakika daha bekletin. Yumurta sarısı sürüp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-30 dakika

Mürdüm Bahçesi

Malzemeler:
Hamur:
4 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 çay kaşığı tarçın
1 yumurta
50 g margarin

1,5 çay bardağı ılık süt
Dolgu:
1 yumurta akı
Yarım çay bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı ahududu likörü
12 adet mürdüm eriği
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı süt

Hazırlanışı:
Hamur: Mayayı unun üzerine döküp karıştırın. Toz şeker, şekerli vanilin, tarçın, yumurta, margarin ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 35-40 dakika dinlendirin.

Dolgu: Yumurta akını şeker ve likörle karıştırın. İçine erikleri ince dilimleyip karıştırın.

Hamuru 1 cm kalınlığında açın. Üzerine erikli karışımı yayın. Rulo şeklinde sarın. 2 cm eninde dilimler kesip 27 x 22 cm ölçülerindeki tepsiye yan yatırarak aralıklı sıralayın. Yumurta sarısını sütle çırpın ve üzerine sürün. 15 dakika dinlendirip pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-30 dakika

Paskalya Çöreği

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
125 g yumuşak margarin
Yarım çay bardağı toz şeker
1 yumurta
2 çay bardağı ılık süt
Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine margarin, toz şeker, yumurta ve ılık sütü ekleyip kaba yapışmayacak bir hamur oluşuncaya kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi 2 katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Süre sonunda hamuru 21 eşit parçaya ayırarak 15 cm boyunda çubuk şeklinde uzatın. 3 parça kullanarak saç örgüsü şeklinde gevşek örün. Fırın tepsisine dizin ve üzerini örterek 30 dakika bekletin. Yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Fırından çıkarınca üzerini kapatın. Sıcak veya soğuk servis yapın.

Patatesli Rulolar

Malzemeler:
Hamur:
5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
2 adet orta boy haşlanmış ve ezilmiş patates
1 tatlı kaşığı tuz
150 g margarin
1 yumurta
1 çay bardağı ılık su
İç malzeme:
2 adet orta boy haşlanmış patates
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı pulbiber
Üzeri için:

1 yumurta sarısı
Çörek otu
Susam

Hazırlanışı:
Hamur: Unu maya ile karıştırın. Üzerine ezilmiş patates, tuz, margarin, yumurta ve ılık suyu ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 25-30 dakika dinlendirin.

İç malzeme: Haşlanmış patatesleri ezin, ince kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve pulbiber ile karıştırın.

Hamuru 4 eşit parçaya bölün. 0,5 cm kalınlığında dikdörtgen şekilde açın. İç malzeme koyup rulo şeklinde sarın. 10'ar cm uzunluğunda dilimler kesin. Bütün hamurları bu şekilde hazırlayıp yağlanmış fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Yumurta sarısı sürüp çörek otu ve susam serpin. 20 dakika dinlendirip pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Peynirli Bohça

Malzemeler:
Margarinli karışım:
150 g soğuk paket margarini
Yarım su bardağı un
Hamur:
3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
1 yumurta
30 g margarin
1 çay kaşığı sirke
1 çay bardağı maden suyu
Dolgu:

Yarım su bardağı peynir rendesi
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Margarinli karışım: Margarini yarım su bardağı un ile iyice yoğurun ve buzdolabına koyun.

Hamur: 3 su bardağı unu maya ile karıştırın. Üzerine tuz, yumurta, margarin, sirke ve maden suyunu ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin.

Sürenin sonunda hamuru 0,5 cm kalınlığında açın. Unlu margarin karışımını buzdolabından çıkartıp açtığınız hamurun ortasına koyun. Hamuru bohça gibi dörde katlayıp margarinin dışarıya çıkmamasına dikkat ederek merdane ile 1 cm kalınlığında açıp buzdolabında 20 dakika bekletin. Dinlenmiş hamuru tekrar dörde katlayıp 1 cm kalınlığında açarak tekrar 20 dakika buzdolabında bekletin. Son turda da çıkan hamuru dörde katladıktan sonra bu kez 0,5 cm kalınlığında açın. 5 cm boyutlarında kareler kesin. Ortalarına peynir koyun ve dört köşesini birleştirip bastırarak yapıştırın. Bütün hamurları bu şekilde hazırlayıp bekletmeden fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Pişi

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
4 çay bardağı ılık su
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Üzeri için:
Susam

Çörek otu

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine suyu ilave ederek mikserin hamur karıştırıcı uçları ile yumuşak bir hamur elde edinceye kadar (yaklaşık 5 dakika) çırpın. Hamurun üzerini kapatın, oda sıcaklığında hacmi 2 katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Süre sonunda hamuru biraz karıştırıp ellerinizi yağlayarak hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Elde açarak şekillendirin ve tavada kızdırılmış yağa atarak kızartın. Arzuya göre şekillendirilen hamuru, çörek otu ve susama batırarak da kızartabilirsiniz.

Poğaça

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
125 g yumuşak margarin
1 yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
2 çay bardağı ılık süt
İç malzeme :
1,5 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
1 demet maydanoz
1 yumurta akı
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Çörek otu
Susam

Hazırlanışı:
Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine margarin, yumurta, sıvı yağ, tuz ve ılık sütü ilave edip kaba yapışmayacak bir hamur elde edinceye kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi 2 katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

İç malzeme: Peynir, ince kıyılmış maydanoz ve yumurtanın akını karıştırın.

Hamuru 16 eşit parçaya ayırın. Her bir parçayı yuvarlayıp top haline getirin ve ortasına hafifçe basıp çukurlaştırın. İç malzeme koyup katlayarak üzerini kapatın. Poğaçayı yaparken hamuru fazla inceltmeyin ve kapatırken kenarlarına fazla bastırmayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizdiğiniz poğaçaların üzerini kapatıp 30 dakika bekletin. Süre sonunda yumurta sarısı sürüp çörek otu, susam serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Fırından çıkarınca üzerini kapatın. Sıcak veya soğuk servis yapın.

Saray Lokması

Malzemeler:
Şurup:
5 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
5 çay bardağı ılık su
Kızartmak için sıvı yağ

Hazırlanışı:
Şurup: Ölçülü şeker ve suyu tencereye koyun, arada karıştırarak kaynamaya bırakın. Kaynama başlayınca limon suyunu ekleyip kısık ateşte 10-15 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Hamur: Un ve mayayı karıştırın. 2 yemek kaşığı sıvı yağ ve ılık suyu ekleyip mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 5 dakika çırparak yumuşak bir

hamur hazırlayın. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi iki katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 50-60 dakika) bekletin.

Bir tencereye bolca sıvı yağ koyup kızdırın. Mayalanmış hamuru bir kez daha yoğurduktan sonra avucunuza hamur alıp yumruğunuzu sıkın ve başparmağınızın olduğu yerden çıkan hamurdan yağlanmış çay kaşığıyla parçalar koparıp kızgın yağa atın. Hafifçe kızarınca kevgir ile yağdan çıkarın. Bütün hamuru bu şekilde hazırladıktan sonra, lokmaları yeniden kızgın yağa atıp ikinci defa iyice kızartın. Yağdan çıkardığınız lokmaları soğuk şuruba atın. Arada karıştırarak 1-2 dakika bekletin ve şuruptan alın. (Şuruba kullandığınız kevgiri kesinlikle kızgın yağa değdirmeyin.) Üzerine kaşıkla şurup gezdirerek arzuya göre tarçın serperek sıcak veya soğuk servis yapın.

Sosisli Ekmek

Malzemeler:
Hamur:
2,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
1 yumurta
1 çay bardağı ılık süt
Dolgu:
2 yemek kaşığı salça
1,5 çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
2 çay kaşığı kimyon
50 g margarin
5 adet sosis
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Hamur: Unu maya ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, yumurta ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 30-40 dakika dinlendirin.

Dolgu: Salçayı su ile iyice karıştırıp baharatları ekleyin. Margarini ocakta eritin. Üzerine salçalı karışımı ekleyip sürekli karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişirin.

Dinlenen hamuru 5 eşit parçaya bölün. Sosisin uzunluğunda dikdörtgen açın. Salçalı sostan sürün, sosisi üzerine koyun ve rulo şeklinde sarın. Diğer hamurları da bu şekilde hazırlayıp yağlanmış fırın tepsisine sıralayın. Üzerini kapatıp 20 dakika dinlendirin. Yumurta sarısı sürüp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Soyalı Kepekli Ekmek

Malzemeler:
2 su bardağı un
1 su bardağı soya unu
2 su bardağı kepekli un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 su bardağı ılık su

Hazırlanışı:
Un, soya unu, kepekli un ve mayayı karıştırın. Tuz, şeker, sıvı yağ ve suyu ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika dinlendirin. 28 cm çapındaki tepsiyi yağlayın. Ellerinizi de yağlayıp hamuru kaptan alın ve tepsinin içine bastırarak yayın. Üzerini kapatın, 30 dakika daha dinlendirip pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-30 dakika

Tahinli Çörek

Malzemeler:

Hamur:
1 paket Dr. Oetker Mayalı Un
Yarım çay bardağı sıvı yağ
75 g yumuşak margarin
3 çay bardağı ılık süt

İç Malzeme:
2,5 çay bardağı tahin
2,5 çay bardağı toz şeker

Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Kavrulmuş susam

Hazırlanışı:

Hamur: Un ve mayayı karıştırın. Üzerine sıvı yağ, margarin ve ılık sütü ilave edip kaba yapışmayacak bir hamur oluşuncaya kadar (yaklaşık 5-10 dakika) yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında hamur hacmi 2 katına çıkıncaya kadar (yaklaşık 40-50 dakika) bekletin.

Süre sonunda hamuru 12 eşit parçaya ayırın. Her parçayı 2-3 mm kalınlığında yuvarlak açıp üzerine tahin-şeker karışımından sürün ve rulo şeklinde sarın. Bütün hamurları bu şekilde hazırladıktan sonra, üzerlerini örterek yaklaşık 30 dakika süre ile bekletin. Bekletme süresi sonunda yuvarlayarak bu parçaları mümkün olduğunca ince şekilde uzatın. Daha sonra bir ucunu sabit tutarak kendi etrafında döndürün. Bir ikinci parçayı da ucuna ekleyerek aynı şekilde sarmaya devam edin. Böylece 12 parça ile 6 adet çörek hazırlayıp fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Fırından çıkarınca üzerini bir başka tepsi ile kapatın. Sıcak veya soğuk servis yapın.

Tavuklu Ekmek

Malzemeler:
Hamur:
3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
Üst malzeme:
1 adet kuru soğan
2 adet yeşil biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet domates
200 g göğüs eti
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar

Hazırlanışı:
Hamur: Mayayı un ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, sıvı yağ ve suyu ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-50 dakika dinlendirin.
Üst malzeme: Soğan ve biberleri ince dilimleyin. 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile kavurun. Domatesi rendeleyip ekleyin. 5-6 dakika sonra küp doğranmış tavuk göğüslerini ekleyin. Tuz ve karabiberi ilave edip suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp ılımaya bırakın.

Ellerinizi yağlayıp hamuru kaptan alın ve 33 cm çapındaki tepsiye yayın. Üzerine tavuklu karışımı yayın. Bu şekilde 25 dakika dinlendirin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25 dakika

Pişirmenin 20'nci dakikasında üzerine kaşar rendesini serpin ve pişirmeye devam edin.

Zeytinli Ekmek

Malzemeler:
Hamur:
3,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 yumurta
100 g margarin
1 çay bardağı ılık süt
Dolgu:
1 su bardağı çekirdeksiz siyah zeytin
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Çörekotu
Susam

Hazırlanışı:
Hamur: Mayayı un ile karıştırın. Üzerine tuz, şeker, yumurta, margarin ve sütü ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp oda sıcaklığında 40-45 dakika dinlendirin.

Tekrar yoğurup iki eşit parçaya bölün. 0,5 cm kalınlığında dikdörtgen şeklinde açın. Üzerlerine zeytinleri yayıp rulo yapın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp birinin üzerine susam, diğerine de çörek otu serpin. İki ruloyu birbirine dolayın, uçlarını birleştirerek iki renkli burgulu halka oluşturun. Yağlanmış fırın tepsisine alıp 30 dakika bekletin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Pasta

Çikolata Hazinesi

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
9-10 yemek kaşığı su
1 su bardağı kavrulmuş ve öğütülmüş fındık
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
Kaplama:
1 paket Dr. Oetker Kakaolu Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos
2,5 çay bardağı süt
40 g çikolata rendesi

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. Fındık kırığını da ilave edip iyice karıştırın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Soğutup enlemesine ikiye kesin.

Dolgu: Bıçak yardımı ile üst patın ortasından 14 cm çapında bir yuvarlak çıkartın. Çıkarttığınız pandispanyayı ufalayın. Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile çırpın ve ufaladığınız pandispanyayı da ilave ederek iyice karıştırın. Bu karışımı pastanın alt patının üzerine sürün. İkinci patı kapatın.

Kaplama: Pasta kremasını 1,5 su bardağı soğuk süt ile çırpın. 1 su

bardağını ayırıp kalanıyla pastayı kaplayın. Çikolatalı sosu 2,5 çay bardağı süt ile 1-2 dakika kaynatarak pişirin. İyice soğutup ayırdığınız pasta kreması ile çırpın ve pastanın üzerindeki boşluğa dökün. Çikolata rendesi ile süsleyip buzdolabında 2-3 saat dinlendirin.

Kırmızı Başlıklı Kız

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
10 yemek kaşığı su
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
2 tatlı kaşığı tarçın
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Puding
2,5 su bardağı su
1 adet orta boy elma (küçük küpler halinde doğranmış)
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
Süslemek için:
2 adet orta boy elma
1 limonun suyu
1 poşet Dr. Oetker Tart Jölesi
2 yemek kaşığı toz şeker
2,5 çay bardağı su
1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta, su, kakao ve tarçınla 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Soğutup enlemesine keserek üç eşit parçaya ayırın.

Krema: Vanilinli pudingi su ile karıştırarak pişirin. 1-2 dakika kaynatıp küp elmaları ilave edin. 1 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın. Arada karıştırarak soğutun ve buzdolabında yarım saat bekletin. Pasta kremasını 1,5 su bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Pudingi ilave edin ve 1-2 dakika daha çırpın.

Pastanın alt patına bir miktar krema sürün. Üzerine ikinci patı kapatıp tekrar krema sürün ve son patı kapatın. Pastanın tamamını kalan kremayla kaplayın.

Elmaları yıkayıp dörde bölün ve çekirdeklerini çıkartın. İnce dilimler halinde kesip limonlayın ve pastanın üzerine dizin. Tart jölesini şeker ve su ile ambalajdaki tarifine göre hazırlayın. 1-2 dakika soğutup elmaların üzerine sürün. Üzerine tarçın serpin ve buzdolabında 2-3 saat dinlendirin.

Kızıl Irmak

Malzemeler:
Pandispanya:
1 tatlı kaşığı Türk Kahvesi
1 çay bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
Krema:
Yarım çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
3,5 çay bardağı süt
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
Kahveli krema:
1 yemek kaşığı türk kahvesi
2,5 çay bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
Üzeri için:
Yarım su bardağı çekirdeksiz vişne tanesi

Hazırlanışı:
Pandispanya: 1 tatlı kaşığı kahveyi 1 çay bardağı su ile bir taşım

kaynatın ve ılımaya bırakın. Pandispanya un ve yumurtayı çırpma kabına alın. Üzerine kahveden 7-8 yemek kaşığı ilave edip 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba döküp pişirin.
Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 35-45 dakika

Soğutun ve enlemesine üçe kesin.

Krema: Pudra şekerini ocakta bal rengi alıncaya kadar pişirin. Üzerine 3,5 çay bardağı sütü ilave edin. Ocağın altını kısın ve karıştırarak karameli iyice eritin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın ve iyice soğutun. Bu süt ile pasta kremasını çırpın.

Pandispanyanın ilk patının üzerine kremanın 1/3'ni sürüp ikinci patı kapatın. Üzerine kalan kremanın yarısını sürün ve son patı kapatın. Kalan kremayla pastayı kaplayın.

Kahveli krema: 1 yemek kaşığı kahveyi 2,5 çay bardağı süt ile bir taşım kaynatıp buzdolabında iyice soğutun. Bu sütle krem şantiyi 2-3 dakika çırpın. Pastanın yanlarını kaplayın ve üzerini süsleyin.

Vişne tanelerini pastanın üzerine nehir şeklinde sıralayın. Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.

Krokanlı Pasta

Malzemeler:
Krokan:
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı fındık kırığı
1 çay bardağı badem kırığı
Pandispanya:
1 poşet Dr.Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
7-8 yemek kaşığı su

1 çay bardağı süt
Krema:
1 paket Dr.Oetker Vanilinli Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
1 adet muz

Hazırlanışı:
Krokan: Şekeri bir kaba alıp ocakta eritin. Bal rengi olunca fındık ve bademleri ekleyin. Bir iki kez karıştırıp ocaktan alın ve yağlı kağıt üzerine yayın. Soğuduktan sonra ufalayın.

Pandispanya: Pandispanya unu yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Soğuduktan sonra enlemesine ikiye kesin ve her iki patı 1 çay bardağı süt ile ıslatın.

Krema: Pasta kremasını 1,5 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın.

Pandispanyanın bir patına bir miktar pasta kreması sürüp dilimlenmiş muzları dizin ve bir miktar krokan serpin. Diğer pandispanyaya da bir miktar pasta kreması sürün ve üzerine kapatın. Pastayı kalan pasta kreması ile kaplayın. Servis sırasında pastanın üzerine kalan krokanları serpin.

Pavlova Pastası

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
10 yemek kaşığı su
2 yemek kaşığı rom

1 çay bardağı öğütülmüş antep fıstığı
Krema:
1,5 su bardağı süt
4 çay kaşığı nescafe
1 yemek kaşığı rom
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
40 g sütlü çikolata rendesi
Üzeri için:
2 yemek kaşığı öğütülmüş antep fıstığı

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta, su ve rom ile 7-8 dakika çırpın. 1 çay bardağı antep fıstığını da ilave edip iyice karıştırın. 26 cm çapındaki kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 35-45 dakika

Soğutup enlemesine ikiye kesin.

Krema: Sütü ılıtın, içinde nescafeyi eritin ve buzdolabında iyice soğutun. Daha sonra bu sütle pasta kremasını 2-3 dakika çırpın. İsteğe göre içine 1 yemek kaşığı rom ilave edin.

Pandispanyanın alt patının üzerine nescafeli kremadan sürün ve çikolata rendesi serpin. İkinci patı kapatın ve pastanın tamamını kremayla kaplayın. Üzerini kalan krema, antep fıstığı ve çikolata rendesi ile süsleyin

Şeftalili Pasta

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr.Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
7-8 yemek kaşığı su

Krema:
1 paket Dr.Oetker Kakaolu Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
4 adet taze şeftali
2 poşet Dr. Oetker Tart Jölesi
4 silme yemek kaşığı toz şeker
3 çay bardağı su
2 çay bardağı şeftali suyu (Dr. Oetker Şeftali Aromalı Frutti de olabilir)
1 çay bardağı iri kırılmış ceviz içi
Süslemek için:
Şekerleme

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Soğuduktan sonra bıçak yardımıyla enlemesine ikiye kesin.

Krema: Pasta kremasını 1,5 su bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Ayıklayıp küçük parçalara doğramış olduğunuz 4 adet şeftaliyi ekleyip tekrar çırpın.

2 poşet tart jölesini şeker, su ve şeftali suyu ile karıştırarak 1 dakika kaynatın. Ilınıncaya kadar (tamamen donmamasına dikkat ederek) 20-25 dakika soğutun.

Pandispanyanın alt patına jöleyi her tarafına eşit miktarda gelecek şekilde yayın. Soğuduktan sonra pasta kremasından bir miktar sürüp cevizleri serpin. Diğer patı üzerine kapatın. Pastayı kalan kremayla kaplayın. Üzerini renkli şekerlemelerle süsleyin.

Vişneli Pasta

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr.Oetker Pandispanya Un
4 yumurta
Yarım çay bardağı su
2 yemek kaşığı Dr.Oetker Kakao
Krema:
1 paket Dr.Oetker Vanilyalı Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
4 yemek kaşığı vişne reçeli
2 yemek kaşığı vişne likörü
Süslemek için:
10 adet vişne tanesi
1 yemek kaşığı Dr.Oetker Kakao

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta, su ve kakao ile 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Soğutup enlemesine üçe kesin.

Krema: İlk patın üzerine vişne reçeli sürün. Pasta kremasını süt ile 2-3 dakika çırpın. 1/4 ünü reçelin üzerine sürün. İkinci pandispanya patını üzerine kapatın ve 2 yemek kaşığı vişne likörü ile ıslatın. Kalan kremanın 1/4 ünü sürün ve son kat pandispanyayı üzerine kapatın. Kalan kremayla pastayı kaplayın.

Üzerine kakaoyu çay süzgeci yardımıyla serpin ve vişne taneleriyle süsleyin.

Tuna

Malzemeler:

Pandispanya:
1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
7-8 yemek kaşığı su
Dolgu:
1,5 su bardağı portakal reçeli
1 limon kabuğu rendesi
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
4 çay bardağı süt
Süsleme:
80 g bitter çikolata
1 çay bardağı yaprak badem (tuzsuz bademleri haşlayıp kabuklarını soyun ve dilimleyin)

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. 25x30 cm ölçülerindeki tepsiye dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Dolgu: Portakal reçelini limon kabuğu rendesi ile karıştırıp soğuyan pandispanyanın üzerine yayın.

Krema: Çikolatalı sosu 2,5 çay bardağı süt ile 1-2 dakika kaynatarak pişirin ve soğutun. Krem şantiyi 1,5 çay bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine çikolatalı sosu ilave edin ve 1-2 dakika çırpın. Bu karışımı pastanın üzerine yayın.

Süsleme: Çikolatayı benmari usulü eritin. İçine bademleri karıştırın ve yağlı kağıt üzerine çok ince yayın. Dolapta 10-15 dakika bekletip küçük parçalar halinde ufalayın ve pastanın üzerine serpin. Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.

Tropikal Aşk

Malzemeler:
Pandispanya:
2 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
6 yumurta
1,5 çay bardağı su
Yarım çay bardağı Dr. Oetker Kakao
Ananaslı krema:
2 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
3 su bardağı soğuk süt
3 su bardağı suyu süzülmüş ve küçük doğranmış ananas
Kakaolu krema:
1 paket Dr. Oetker Kakaolu Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
Süsleme:
80 g bitter çikolata

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unları yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. Hamurun 1/3'ni 20 cm kenarlarında olan üçgen bir kalıba dökün. Kalan hamura yarım çay bardağı kakao ve 2 yemek kaşığı su ilave edip 1 dakika daha çırpın. 30x30 cm ölçülerindeki kare kalıba dökün. Her iki hamuru da fırına alın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Her iki pandispanyayı da enlemesine keserek üçer pata ayırın.

Ananaslı krema: Vanilinli pasta kremalarını 3 bardak süt ile 2-3 dakika çırpın. Ananas tanelerini ilave edin ve kaşıkla karıştırın. Bu kremayı pandispanya patlarının aralarına sürün. Büyük kare patlar altta ve üçgen patlar üstte olacak şekilde üst üste sıralayın.

Kakaolu krema: Kakaolu pasta kremasını 1,5 bardak süt ile 2-3 dakika

çırparak hazırlayın. Bu kremayla pastayı kaplayın.
Süsleme: Çikolatayı benmari usulü eritip değişik şekillerdeki ağaç yapraklarının üzerine sürün ve buzdolabında 15-20 dakika bekletin. Çikolataları yapraklardan dikkatlice ayırıp pastanın üzerine dizin.

Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.

Slalom Pisti

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
2,5 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
10 yemek kaşığı su
1,5 su bardağı çekirdeksiz vişne tanesi
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Puding
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
3,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı hindistan cevizi
Dekor:
Yarım çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
75 g margarin
1 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1-1,5 su bardağı un
15 adet (30 g) çifte kavrulmuş yeşil lokum
2 yemek kaşığı buğday nişastası

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta, kakao ve su ile 7-8 dakika çırpın. 25x35 cm ölçülerindeki tepsiye dökün. Üzerine vişne tanelerini dizin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C(önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 25-35 dakika

Fırından çıkartıp soğumaya bırakın.

Krema: Vanilinli pudingi 2,5 su bardağı süt ile 2-3 dakika kaynatarak pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına koyun ve 15-20 dakika bekletin. Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine pudingi de ilave edip 1-2 dakika daha çırpın.

Bu karışımı soğuttuğunuz pasta tabanının üzerine yayın ve yemek kaşığının ters tarafı ile çukurlar oluşturun. Üzerine hindistan cevizini serpin.

Dekor: Kurabiyeleri hazırlamak için pudra şekeri, margarin, yumurta, şekerli vanilin ve un ile yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurda bir miktar alıp kaplumbağanın üzerindeki minik kek şekli ve altındaki kayak şeklini verin. Kalan hamuru 0,5 cm kalınlığında açıp ağaç kalıplarla kesin. Yağlanmış tepsiye sıralayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C(önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Kaplumbağayı hazırlamak için lokumları yoğurarak yumuşatın ve nişastayı azar azar ilave ederek yedirin. Bu lokumdan kaplumbağanın ayaklarını, kuyruğunu ve kafasını yapın ve kayak şeklindeki kurabiyenin üzerine yerleştirin. Üzerine kürdan yardımı ile minik kek şeklindeki kurabiyeyi yerleştirin.

Servisten önce kırmızı kartondan minik bayraklar kesin ve kürdanlara geçirerek pastanın üzerine batırın. Ağaç kurabiyeleri de dizin ve pistin başına kaplumbağayı yerleştirin. Soğutup dilimleyerek servis yapın.

Aşk Pastası

Malzemeler:

Pandispanya:
1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
9-10 yemek kaşığı su
1 su bardağı öğütülmüş ceviz
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
1 adet muz
Krema:
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
Sos:
1 poşet Dr. Oetker Meyveli Sos
2 çay bardağı su

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. Cevizleri ilave edip 1 dakika daha çırpın. Yağlı kağıt serilmiş 25x25 cm ölçülerindeki kare tepsiye ve küçük kalp kalıba paylaştırıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Soğutup her ikisini de enlemesine ikiye kesin.

Dolgu: Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile çırpın. Bu şantiden süslemek için 1 su bardağı ayırıp kalanının içine çatalla ezdiğiniz muzu ilave edin ve iyice karıştırın. Kare patın üzerine muzlu dolgunun 2/3'ünü sürün ve ikinci kare patı kapatın.

Krema: Pasta kremasını 1,5 su bardağı sütle çırpın. Bir miktarıyla kare pastanın üzerini kaplayın. Kalp şeklindeki pata kalan muzlu krem şantiyi sürüp üzerine ikinci patı kapatın. Kare pastanın üzerine yerleştirip kalan pasta kremasıyla kaplayın.

Sos: Meyveli sosu 2 çay bardağı su ile tarifine göre hazırlayın. Ayırdığınız krem şantinin içine 2 yemek kaşığı koyup iyice çırpın ve pastayı süsleyin. Kalan sosu kalbin üzerine yayın.

Yılbaşı Güzeli

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr. Oetker Pandispanya Un
4 yumurta
Yarım çay bardağı su
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
Islatmak için:
4 yemek kaşığı rom
Yarım çay bardağı süt
Dolgu:
1 poşet Dr. Oetker Vişne Aromalı Jöle
1 su bardağı suyu süzülmüş vişne taneleri
Krema:
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
Yarım su bardağı vişne tanesi
80 g bitter çikolata

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta, su ve kakao ile 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki kalıba döküp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 35-45 dakika

İyice soğutup enlemesine ikiye kesin. Romu sütle karıştırıp her iki patı da ıslatın.

Dolgu: Vişne aromalı jöleyi tarifine göre hazırlayın. İçine 1 su bardağı vişne tanesi ilave edip 26 cm çapındaki bir tepsiye dökün ve dolapta sertleşmesini bekleyin.

Krema: Vanilinli pasta kremasını 1,5 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Pastanın alt patına ince bir tabaka sürün.

Vişneli jöleyi dolaptan çıkartıp ocağın üzerinde tepsiden ayrılıncaya kadar (erimesine izin vermeden) çok kısa bir süre gezdirin. Üzerine krema sürdüğünüz patı kapatın. Tepsiyi ters çevirip jölenin pandispanyanın üzerinde kalmasını sağlayın. İkinci pata da krema sürün ve üzerine kapatın. Pastayı kalan pasta kreması ile kaplayın.

Çikolatalı krem şantiyi 1 su bardağı süt ile çırpın ve vişne taneleri ile birlikte pastayı süsleyin.

Çikolatayı benmari usuli eritip fırça yardımı ile değişik şekillerdeki ağaç yapraklarının üzerine sürün. Buzdolabında 15-20 dakika bekletip yapraklardan ayırın ve pastanın üzerine dizin.

PİLAVLAR

ACEM PİLAVI

Malzemeler : (4 kişi için)

2 su bardağı Pilavlık Pirinç
200 gr Yağ
300 gr Kuşbaşı Koyun Eti
4 su bardağı Su ya da Et Suyu
2 adet Kuru Soğan
Tuz, isteğe bağlı Baharatlar

Hazırlanışı :

Pirinç ılık, tuzlu suya konur ve bekletilir.

Koyun eti yağda kavrulur. Soğanlar da ayrı bir yerde kavrulur. Her ikisi birlikte pilavın pişirileceği tencerenin dibine dizilir. Arzu edilirse, dolma fıstığı, kuş üzümü, tarçın, kakule eklenebilir.

Hepsinin üstüne pirinçler konur. Tuz ve Su ilave edilir. Kapağın kenarları, buharın çıkmasını önlemek için hamurla kapatılır.

Piştikten sonra üstüne 1-2 kaşık katı yağ konur. Bir tepsiye ters yüz edilir.

Bu tarifi tavuk eti ile de yapabilirsiniz.

BUHARA PİLAVI

Malzemeler : (6 kişi için)

1 kase Pirinç
1 tavuğun göğsü
1 kase Konserve ya da haşlanmış Bezelye
½ kase haşlanmış ve küp küp doğranmış Havuç
1 ½ kase Tavuk Suyu

2 yemek kaşığı tereyağ
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Tavuk göğsünü haşlayıp etini kemiklerinden ayırıp didikleyin. Pirinci tuzlu sıcak suda bir, iki saat ıslatın.

Çukur bir tencerenin tabanına önce didiklenmiş tavuk etlerini yayın. Üzerine sırayla havucu ve bezelyeyi yerleştirip bastırın. Biraz tuz ve karabiber gezdirin.

Diğer tarafta başka bir tencerede tereyağı ile iyice yıkanmış pirinçleri ve dolmalık fıstıkları kavurun. Tuz ekleyin. Kavrulmuş pirinci bezelyelerin üzerine yayıp bastırın. Kaynamakta olan bir buçuk kase tavuk suyunu yavaşça pirinçlerin üzerine ekleyin. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin.

Demlendikten sonra uygun bir tabağı tencerenin üzerine kapatıp tencereyi ters çevirin.

Sıcakken Servis Yapın.

HAMSİLİ PİLAV

Malzemeler : (6 kişi için)

750 gr hamsi,
1 ½ Su Bardağı Pirinç
2 tane kuru soğan,
1 yemek kaşığı Tereyağ (yada sıvı yağ isteğe göre),
2 Su Bardağı Su
1 yemek kaşığı Kuş Üzümü,
1 yemek kaşığı Dolmalık Fıstık,
Yani Bahar, Tuz, Pul Biber

Hazırlanışı :

Hamsileri kılçıklarını çıkarıp ayıklayarak yıkayın, süzülmeye bırakın. Tencerede tereyağını eritin, dolmalık fıstıkları ve incecik kıyılmış soğanları bu yağda kavurun. İyice yıkadığınız pirinçleri ekleyin biraz daha kavurun. Üzerine iki bardak sıcak suyu koyup tuz, yenibahar, kuşüzümü ve pulbiberi ekleyin. Kaynamaya başlayınca ateşi kısın pilav pişedursun, o arada suyu iyice süzülen hamsilerin yarısını yağlanmış tepsiye sırtları tepsiye gelecek şekilde sıra sıra dizin.

Dizerken ortadan başlayın ki hamsiler güneş gibi dizilsin ve görüntü güzel olsun. Pilav pişince iyice karıştırın, hamsilerin üzerine yayın. Kalan hamsileri de aynı şekilde pilavın üzerine dizin. 180-200 dereceli önceden ısıtılmış fırında hamsiler pembeleşene kadar kızartın.

Sıcakken Servis Yapın.

KESTANELİ PİLAV

Malzemeler : (6 kişi için)

2 su bardağı Pirinç
250 gr Kestane
4 su bardağı Tavuk yada Et Suyu
2 yemek kaşığı Tereyağ
Tuz

Hazırlanışı :

Kestaneyi dağılmayacak şekilde haşlayın. Dış ve iç kabuklarını soyun fındık büyülüğünde bölün.

İki bardak pirinç, dört bardak tavuk ya da etsuyu ve iki kaşık tereyağ ile pilav pişirin. Piştikten sonra,kestaneleri ekleyip,birlikte demlendirin.
Bir iki defa karıştırıp, servis yapın.

Bu yemek Yılbaşı Sofrası için tavsiye olunur.

KOLAY PERDE PİLAV

Malzemeler : (4 kişi için)

1 kase pirinç
1,5 kase Tavuksuyu yada Tavuk Bulyon
1 kase didiklenmiş Tavuk Eti
1 tane Yufka
2 yemek kaşığı Tereyağ
1 fincan Dolmalık Üzüm
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Bir kase pirinci bol tuzlu sıcak suda ıslatarak en az bir saat bekletin. Tencereye iki kaşık tereyağını koyarak eritin. 1.5 kase tavuk suyunu ya da suyu ekleyip bulyonlayın. Su kaynayınca iyice yıkadığınız pirinci tencereye alın. Yıkama suyundan pilav tenceresine kaçırmamaya dikkat edin. Kısık ateşte pilavı pişirip demlendirin.

Diğer tarafta çukur bir kabı eritilmiş tereyağ ile yağlayın.Yufkaları 2'şer santimlik şeritler halinde keserek yağlanmış çukur kabın içine sıra ile kafes oluşturacak şekilde dizin.
Şeritlerin iki ucu dışarda kalsın.

Pilav demlenince, dolmalık üzümlerive didiklenmiş tavuk etini pilava karıştırın. Hepsini yufkadan yapılmış kafesin üzerine yavaşça yerleştirin. Kenardan sarkan yufkaları pilavın üzerine kapatın.

Perde pilavınızı bozmadan ters çevirerek bir fırın tepsisine alın.
Yufkaların üzerini isterseniz soyulmuş badem ile süsleyebilirsiniz.
180 derece sıcaklıktaki fırında yufkalar pembeleşene kadar kızartın.

Fırından çıkarınca üzerine yarım kase tavuk suyunu serperek hafifçe ıslanmasını sağlayın. Dilim dilim keserek servis yapın

Sıcakken servis yapınız

PATLICANLI PİLAV

Malzemeler : (6 kişi için)

1 bardak Pirinç
5 kaşık Yağ
3 bardak SU ya da Et Suyu
1 adet Patlıcan
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

1 adet Patlıcan alacalı soyulur, ufak ufak doğranır. Tuzlu suda yarım saat kadar bekletilir. Suları süzüldükten sonra, yağda hafifçe pembeleşinceye kadar çevrilir.

Üzerine 3 bardak su ya da etsuyu ve tuz konularak, kaynamaya bırakılır.

Kaynamakta olan suya 2 bardak pirinç ilave edilir. Ateş kısılarak kaynamaya bırakılır. Suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ateşten alınarak yarım saat kadar demlenmesi için bırakılır.

İsteğe bağlı olarak, pilav ateşten indirildikten sonra üzerinde kızgın yağ gezdirilebilir.

ŞEHRİYELİ PİLAV

Malzemeler : (4 kişi için)

2 su bardağı Pilavlık Pirinç
5 yemek kaşığı Yağ
4 su bardağı Su ya da Et Suyu
1 kahve fincanı Şehriye (arpa, tel ya da yildiz)
Tuz

Hazırlanışı :

Pirinç ayıklanır. Yıkanır ve süzülür.

3 kaşık yağ, tencerede kızdırılır. İçine şehriyeler katılarak pembemsi renk alana kadar çevrilir. Üzerine 4 bardak Su (et ya da tavuk suyu olur) katılır. Tuzu ilave edilir. Kaynamaya bırakılır. Kaynayınca pirinçler içine konur.

Suyunu çekince ateşten alınır. Geri kalan yağ kızdırılarak üstüne dökülür. Kapağı kapatılarak, demlenmeye bırakılır. 20 dakika sonra bir servis kaşığı ile iyice karıştırılır. 5 dakika daha bekletilir. Sonra servis yapılır.

Sıcakken Servis Yapın. Üzerine karabiber konursa lezzetli olur.

ŞEHZADE PİLAVI

Malzemeler : (4 kişi için)

2 su bardağı Pirinç
3 su bardağı Su
2 yemek kaşığı Antep Fıstığı
2 yemek kaşığı Badem
2 yemek kaşığı Kuru Üzüm
1 çay kaşığı Tarçın
1 çay kaşığı Limon Suyu
2 yemek kaşığı Tereyağ
1 yemek kaşığı Sıvı Yağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Ayıklanıp yıkanmış pirinci, tuzlu ve sıcak suda iki saat bekletin.

Yıkayıp, suyunu süzün. Bademi kaynar suda 5 dakika bekletip, kabuklarını soyun.

Tencereye tereyağı ve sıvıyağı alın. Antep fıstığı ve bademi ekleyip, 2-3 dakika kavurun. Pirinci ekleyip, birkaç dakika daha kavurun. Kuru üzüm,

tarçın, limon suyu, tuz ve suyu katın.

Tencerenin kapağını kapatıp, suyunu çekene kadar pilavı pişmeye bırakın. Daha sonra ocaktan aldığınız pilavın üzerine kağıt havlu örtüp, 15 dakika kadar demlendirin. Pilavı karıştırıp servis yapın.

Sıcakken servis yapınız.

SIĞIR ETLİ ARPA ŞEHRİYE PİLAVI

Malzemeler : (4 kişi için)

700 gr sığır eti
500 gr domates
250 gr kuru soğan,
Zeytinyağ
3 diş Sarımsak
Salça
Maydanoz
Su
Tuz, Kara Biber, Kekik

Hazırlanışı :

Eti küçük küçük doğrayıp, kavurun. Doğranmış domates ve soğanları ilave edin. En son ezdiğiniz sarımsakları ilave edip, 5 dakika daha pişirin. Su ilave edip, kekik, tuz, biber de katarak 1 saat daha pişirin. Ara sıra karıştırmayı unutmayın. Daha sonra şehriye, su ve maydanozları ekleyin. 15-20 dakika pişirin.

Üzerini Maydanozla süsleyebilirsiniz.

MERCİMEKLİ BULGUR PİLAVI

Malzemeler : (6 kişi için)

2 Bardak Bulgur

1 Soğan
1 çay bardağı Yeşil Mercimek
4 Bardak su (et yada tavuk suyu)
2 yemek kaşığı tereyağ
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Mercimeği ayıklayıp yıkayıp bol suda haşlayın. Siyah suyunu döküp, bekletin.

Diğer tarafta tencereye yağı ve doğranmış soğanı koyup soğanları hafifçe kavurun. Dört bardak suyu ya da etsuyunu ekleyip kaynatın. Kaynamakta olan suya mercimeği ve bulguru koyup kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. On, onbeş dakika demlendikten sonra karıştırıp servis yapın.

Sıcakken Servis Yapın.

Domatesli Bulgur Pilavı

Malzemeler :

2 su bardağı pilavlık bulgur
2 soğan
4 domates
2-3 sivri biber
1 patlıcan
2 çorba kaşığı margarin
3,5 su bardağı su
1 çay kaşığı nane
tuz
karabiber

Hazırlanışı :

Bulguru ayıklayıp yıkayın. Soğan ve sivri biberleri kıyın. Patlıcanı alaca soyup küçük küpler halinde doğrayın. Tuzlu suda bekletip acısını çıkarın.

Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Margarini tencerede eritip soğanı sote edin. Sivri biber ve patlıcanı ekleyip hafif kavurun. Domatesi ilave edip pişirin. Üzerine bulguru ilave edip karıştırın. Tuz, karabiber ve suyu ekleyip orta ateşte suyunu çekinceye kadar pişirin. Nane serpin. Ateşten alıp üzerini kağıtla örtün ve dinlenmeye bırakın. Sıcak olarak servis yapın.

REÇELLER

ÇİLEK REÇELİ

Malzemeler :

1 Kg irice Çilek
6 bardak Toz Şeker
2 yemek kaşığı Limon Suyu (ya da 3 gr limon tuzu)

Hazırlanışı :

Çilekler bol su ile yıkanır ve bekletilir. Bu yolla varsa kumları çöktürülür.

Bir tencereye bir kat çilek, bir kat şeker koymak suretiyle tüm çilekler döşenir. Bir gece bekletilir.

Ertesi gün sulanmış çilekler hafif ateşte pişirilmeye başlanır. Şekeri iyice eriyip kaynamaya başlayınca 2 yemek kaşığı limon suyu (ya da yarım kahve fincanı su içinde eritilmiş limon tuzu) yarısı katılır. Hafifçe kaynamaya bırakılır. Üstünde biriken köpük delikli bir kepçe ile alınır.

Reçelin kıvama gelip gelmediği, koyulaşmış reçel şurubundan kaşık ucu ile alıp bir tabağa damlatılır. En son damla yayılmadan toplu şekilde duruyorsa, reçel kıvamına ulaşmış demektir.

Reçel kıvama ulaştıktan sonra geri kalan limon suyu da katılır. Bir taşım daha kaynatılarak soğumaya bırakılır.

Çilek Reçeli pişirildiği tencerede soğumaya bırakılır. İyice soğuduktan sonra kavanozlara alınır ve kapakları kapatılır.

Annelerimiz, Çilek reçelinin tane tane olması için çilekleri büyük bir tencereye bir bardak macun halde yanmamış kireç katılarak hazırlanmış kireçli suya atarlar ve 2 saat kadar bekletirlerdi. Kireçli su tehlikeli olduğundan bu işlemin dikkatlice yapılması ve kireçli sudan alınan çileklerin de çok çok iyi yıkanması gerekirdi.

Çilekler bekletilmeden pişirilecekse yukarıdaki malzemelere 3 bardak su ilave edilmelidir.

GÜL REÇELİ

Malzemeler :

150 gr Gül Yaprağı
5 bardak Toz Şeker
1 Limon
2 bardak Su

Hazırlanışı :

Gül yaprakları iyice yıkanır. Bir kavanoza 1 kat gül yaprağı, 1 kat şeker şeklinde konulur. Şekerin artanı bir kenara konur. Kavanozun üstüne bir adet limonun suyu sıkılır. Kapağı sıkıca kapatılır ve bu vaziyette 2 gün bekletilir.

2 gün sonra kavanoz açılır. Gül yaprakları içinden alınır. Tencereye 2 bardak su ve şekerin geri kalanı kaynatılır. Gül yaprakları içine ilave edilir. Koyulaşınca ateşten indirilip soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra kavanozlara alınır.

Gül reçeli kokulu güllerden yapılır. Gül reçeli mideyi güçlendirir. Gül reçelinden yapılan şerbetin de kalbe iyi geldiği söylenir.

İNCİR REÇELİ

Malzemeler :

1 Kg Yabani İncir (tam olmamış)
8 bardak Toz Şeker (2 Kg)
Göztaşı (yarım nohut büyüklüğünde)
Limon Tuzu (fındık kadar büyüklüğünde) ya da 1 limonun suyu
5-10 tek Karanfil

3 bardak Su

Hazırlanışı :

Bıçakla incirlerin kabukları incecik soyulur. Yıkanır. İncirler bol su ile 1 saat haşlanır.

Haşlanan incirler suya konur ve 2 gün, sabah akşam suyu değiştirilerek bekletilir.

Suyu değiştirilip içine göztaşı atılır. Karıştırılır. 1 saat kadar bırakılır. Sonra bol su ile yıkanır ve incirlerin içindeki sular sıkılır. İyice çıkarılır.

2 Kg şeker, 3 bardak su ile kaynatılır, şurup haline getirilir. Şurup incirlerin üstüne dökülür. Bir taşım kaynatılır ve limon suyu ya da limon tuzu eklenir. Reçel kıvamına geldiğinde ocaktan alınır ve içine güzel kokması için karanfiller atılır.

Göztaşının kullanılmasının nedeni incir tanelerinin renklerinin canlılığını korumaktır. Bulamazsanız göztaşı kısmını atlayarak da pişirebilirsiniz.

Eski İstanbul'da Rum evlerinde misafirlere kahve ikram edercesine, İncir reçeli yanında bir bardak su ikram edilirdi. Bu reçelin tadı hafif ve çeşnisi farklıdır.

PORTAKAL REÇELİ

Malzemeler :

1 Kg Kalın Kabuklu Portakal
6 su bardağı Toz Şeker
3 bardak Su
2 yemek kaşığı Limon Suyu

Hazırlanışı :

Bir tencereyi su ile doldurup kaynatın. Portakalları kaynayan suya atın.

Hafifçe yumuşadığında portakalları tencereden alıp, kabukları ile küçük küçük doğrayın.

Ayrı bir yerde 3 su bardağı su ile şekeri kaynatın. Portakalları bu şekerli suya atın. Koyu bir kıvam aldığında, limon suyunu ekleyin. Bir taşım daha kaynatın. Soğuyunca, kavanozlara doldurun.

ŞEFTALİ REÇELİ

Malzemeler :

1 Kg Şeftali
6 bardak Toz Şeker
1 adet Limon Suyu (ya da 1 kahve kaşığı limon tuzu)
2 bardak su

Hazırlanışı :

Şeftaliler yıkanır, kabukları soyulur ve ikiye ayrılır. Su içinde bekletilir.

Bir tencereye 6 bardak şeker ve 2 bardak su konarak bir kaç taşım kaynatılır.

Su içinde bekletilen şeftaliler kaynayan şurup içine atılarak kıvama gelene kadar kaynamaya bırakılır. Kıvamı anlamak için bir kaşıkla şuruptan alıp bir tabağa damlatın, eğer damlalar top top duruyorsa, kıvam tamamlanmış demektir.

Reçel kıvama ulaştıktan sonra içine 1 limonun suyunun tamamı ya da limon tuzu katılır (şekerlenmesin diye). Biraz daha kaynatılır ve soğumaya bırakılır.

SALATALAR - MEZELER & APERATİFLER

BROKOLİ SALATASI

Malzemeler : (2 kişi için)

250 gram brokoli
6 adet küçük patates
Yarım çay bardağı tane mısır
2-3 çorba kaşığı çorba kaşığı beyaz peynir
Bir buçuk küçük doğranmış salam
2 çorba kaşığı mayonez
1 adet limonun suyu
Zeytinyağı, tuz
Kızarmış ekmek dilimleri

Hazırlanışı :

Patatesleri haşlayıp küp doğrayın.

Brokolileri kaynayan suya atın. 2-3 dakika haşlayın. Çıkarıp parçalara bölün.

Tüm katı malzemeyi karıştırın. Tuzunu katın. Zeytinyağı, mayonez ve limon suyunu karıştırıp salatanın üzerine gezdirin.

Kızarmış ekmek dilimleri ile servis yapın.

CACIK

Malzemeler : (4-5 kişi için)

½ Kg Yoğurt
2 adet büyükçe Salatalık
½ kahve fincanı Zeytinyağ
4 diş Sarımsak
yeterince Tuz

Hazırlanışı :

Salatalık kabukları soyulur. Bir kap içine çentilir. Tuz karıştırılır. Bir müddet bekletilir.

Yarım Kg yoğurt bir tel karıştırıcı yada blender da ezilir. Yoğurdun koyuluğuna göre, yarım yada bir bardak su katılır. Ayrandan biraz daha koyuca olması gerekir.

Salatalıkların üzerine yoğurt, havanda tuzla dövülmüş sarımsak, zeytinyağ katılıp karıştırılır ve Servis kaselerine bölünür.

İsteğe göre üzerine, dereotu ve/veya kuru nane ilave edilir.
Salatalık yoksa, marul kökü ile de yapılabilir.

ÇERKEZ TAVUĞU

Malzemeler : (4-5 kişi için)

1 adet Tavuk
2 dilim ekmek içi
3 su bardağı Ceviz İçi
Tuz, Kırmızı Biber

Hazırlanışı :

Temizlenmiş bir adet Tavuk, tuz katılarak haşlanır.

3 su bardağı Ceviz İçi, makineden geçirilerek rendelenir, üstüne 1 tatlı kaşığı kırmızı biber ve tuz ilave edilir. Çok hafif ateşte, tahta bir kaşıkla ezilerek, yoğrulur. Yağı çıkmaya başlayınca, bir kaç kaşık tavuk suyu ilave edilerek karıştırılır. Ateşten indirilir ve süzgeçte yağı süzülür.

Cevize, ıslatılıp, suyu sıkılmış, parçalanmış 2 dilim ekmek içi katılır. Birlikte tekrar makineden geçirilir. Tavuk suyu ilave edilir. Karıştırılır.

Haşlanmış tavuğun kemikleri ve derisi ayrılarak didiklenir. Hazırladığımız Ceviz İçi karışımı ile karıştırılır.

Arzuya göre ezilmiş sarımsak da ilave edilebilir.
Servis tabağına yerleştirdiğimiz Çerkez Tavuğunun üstüne süs olarak daha önce süzdüğümüz Cevizin yağı ilave edilir.

ÇİĞ KÖFTE

Malzemeler :

1 su bardağı İnce Bulgur
250 gr sinirsiz, iyice dövülmüş dana eti ya da yağsız kıyma
1 adet Kuru Soğan
1 tatlı kaşığı Zeytinyağ
1 demet Maydanoz
10 dal kadar Taze Nane
1 bağ Taze Soğan
1 bağ Taze Sarımsak
1 adet Domates
2 yemek kaşığı Biber Salçası
Tuz, Kara Biber, Kimyon, Kırmızı Acı Biber

Hazırlanışı :

Bulguru önceden ıslatın. Suyunu süzdükten sonra rendelenmiş kuru soğan ve küçük küçük doğranmış domates karıştırın. Yoğrulur (yoğrulma sırasında elinizi suyla ıslatın).

İçine tuz, karabiber, kırmızı biber, kimyon, biber salçasını ilave edin. İyice karıştırdıktan sonra, eti ilave edin. Bulgur ve et ölünceye (yumuşayıncaya) kadar iyice yoğurun. Bu yoğurma etin durumuna göre uzunca bir süre devam etmesi gerekir.

Bu karışıma zeytinyağ, ince ince doğranmış, maydanoz, taze soğan, sarımsak, nane ilave edin. Ceviz büyüklüğünde köfteler yapın. Marul yaprakları üzerine yerleştirin.

Çiğ Köftenin yanında, çoban salatası, tere, turp, marul salatası servis edilebilir.
Kıyma kullanacaksanız, 2-3 kez çektirin. Et kullanacaksanız tahta tokmakla dövülürse daha leziz olur.

DİL HAŞLAMA

Malzemeler :

1 Kuzu Dili
1 adet Kuru Soğan
1 adet Havuç
3-4 adet Defne Yaprağı
Tuz, Kırmızı Biber, Kimyon, Kara Biber

Hazırlanışı :

Kuzu Dili, Soğan, Havuç, Defne Yaprakları, tuz ve bol su ile iyice haşlanır. Suyu Süzülür. İnce dilimler haline getirilir.

Servis tabağına yerleştirilir. Üzerine baharatlar serpilir.

FASULYE PİYAZ

Malzemeler :

150 gr Fasulye
1 adet Kuru Soğan
1 adet Domates
3 tane Yeşil Biber
½ kahve fincanı Sirke
½ kahve fincanı Zeytinyağ
2 adet katı Yumurta
Su

Hazırlanışı :

Fasulyeler 1 gece önceden suda ıslatılır.

Ertesi gün, su dolu bir tencerede pişinceye kadar kaynatılır. Sonra suyu süzülerek bir kaba alınır. Üzerine sirke dökülerek bekletilir.

İnce ince ve halka halka kıyılmış soğan, tuzla ovularak öldürülür. Sonra bol suyla tuzu akıtılır.

Domates halka halka doğranır. Yeşil biber ve maydanozlar da ince ince kıyılır. Fasulyelerin üstü bunlarla süslenir.

Zeytinyağ gezdirilir. Yuvarlak şekilde kesilmiş yumurtalar ve zeytin ile süslenir.

Süslemek için Maydanoz, Siyah Zeytin yeterince Tuz, Pul Biber. İsteğe bağlı olarak, sirke yerine limon suyu da kullanılabilir.

FAVA

Malzemeler : (4 kişi için)

2 bardak Kuru Bakla
2 adet Kuru Soğan
1 çay kaşığı Toz Şeker
2 çay bardağı Zeytinyağ
1 adet Limon
1 bağ Maydanoz
4 bardak Su
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Fava, Kabuğu soyulmuş ve kırılmış Kuru Bakladan yapılır. Favalık Bakla bir gece ıslatılır.

Soğanlar rendelenir ve az zeytinyağında hafifçe pembeleşene kadar

kavrulur. Üzerine 4 bardak su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır.

Kaynadıktan sonra suyu süzülmüş baklalar, şeker, tuz ilave edilir ve hamur haline gelene kadar pişirilir.

Pişme bittikten sonra süzgeçten geçirilir. Servis tabaklarına alınır. Üzerine zeytinyağı ve limonun suyu gezdirilir.

Siyah, yeşil zeytin, maydanoz ya da yeşil salata yaprakları ile süslenebilir.

HUMUS

Malzemeler : (4-5 kişi için)

250 gr Nohut
1 su bardağı Tahin
1 kahve fincanı Zeytinyağ
5-6 diş Sarımsak
½ su bardağı Su
2 adet limonun suyu
Tuz, Kırmızı Biber, Kimyon, Sumak

Hazırlanışı :

Nohut iyice pişirilir ve robottan geçirilir.

Tahin, ezilmiş sarımsaklar, tuz, su ve limon suyu karıştırılır. Nohutla karıştırılır. Servis tabağına konur.

Öte yanda bir tavada zeytinyağında kırmızı biber, sumak, kimyon kızdırılır ve bu karışım Humusun üzerinde gezdirilir.

İsteğe göre üzerine, maydanoz, dereotu, kuru nane ilave edilebilir.

İÇLİ KÖFTE

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Orta Yağlı Kıyma
½ Kg ince, Köftelik Bulgur
250 gr ayrıca yağsız Kıyma
2 adet Kuru Soğan
1 çay bardağı Ceviz İçi
5-10 bağ Maydanoz
2 yemek kaşığı Yağ
tuz, karabiber, kimyon ve kırmızı biber

Hazırlanışı :

Yağda ince kıyılmış soğan pembeleştirilir, üzerine yarım kilo kıyma konur. Ocakta hafifçe kavrulur ve soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra üzerine bir çay bardağı çekilmiş Ceviz İçi, kıyılmış Maydanoz, Tuz, Karabiber, Kimyon ve Kırmızı Biber konur.
Bu İçli Köftenin içidir.

Sıcak Suda Islatılmış ince bulgurun içersine 250 gr yağsız kıyma, tuz, biber, kimyon ve kekik ilave edilir. İyice yoğrulur.

Bu bulgurlu çiğ kıymadan yumurta büyüklüğünde parçalar alarak ıslatılmış avuçlar içersinde yumurta şeklinde yuvarlanır. Ancak üzeri parmaklarla şekillendirilerek, mümkün olduğunca inceltilir.

Dolmalık biber gibi içi boş olan bu köftelere hazırlamış olduğumuz iç doldurulur. Ağızları kapatılır.

Kaynamakta olan suya atılır. 20 dakika kadar haşlanır. Sonra sudan çıkarılarak süzülür.

1 yemek kaşığı yağda iki tarafı eşit kızartılır. Servis yapılır.

Baharat seçimi isteğe bağlı olarak yapılmalıdır.
Yine isteğe bağlı olarak, kızartılmadan, sadece haşlanmış olarak yenebilir.

Servis yapılırken ince kıyılmış marul, domates ya da maydanoz ile süslenebilir.

KARNABAHAR SALATASI

Malzemeler : (4-5 kişi için)

1 adet Karnabahar
1,5 kahve fincanı Limon
1 kahve fincanı Zeytinyağ
2 diş Sarımsak
1 adet Limonun Kabuğu
Tuz

Hazırlanışı :

Karnabaharı buket buket ayırıp, bir tencereye koyun, üstüne çıkacak kadar su, limonun kabuğu ve tuz koyun. 5 dakika kadar kaynatın. Ateşi söndürüp sıcak suyun içinde bırakın.

Suyun soğumasından sonra buketleri bir tabağa düzgün bir şekilde sıralayın. Dövülmüş 2 diş sarımsak ile 1 kahve fincanı zeytinyağ, ufak bir tabağın içinde çırpın. Bu karışımı servis tabağına sıraladığınız karnabahar buketlerinin üzerine gezdirin. En son 1 limonun suyunu da gezdirin.

Malzeme düzenli bir şekilde yerleştirilirse, salata daha bir iştah açar

KEREVİZ SALATASI

Malzemeler : (6-8 kişi için)

2 adet orta yada 1 adet büyük boy Kereviz,
1 kase mayonez
1 su bardağı dövülmüş Ceviz
2 yemek kaşığı

yoğurt
Limon suyu
2 diş sarımsak
süslemek için Dereotu
yeterince Tuz, Pul Biber

Hazırlanışı :

Kerevizleri soyarak rendenin küçük tarafıyla rendeleyin. Kararmaması için hemen üzerine limon suyu gezdirin.Tel süzgeçte yıkayıp iyice sıktıktan sonra tuz serpin.

Cevizi, yoğurt ve ezilmiş sarımsak eklenmiş mayonezi karıştırın. Şık bir tabağa yerleştirip üzerini dereotu ve pul biberle süsleyin.

Kereviz vazgeçilmeyecek derecede yararlı bir besindir. Ancak kokusu özellikle çocukların hoşuna gitmez. Salata olarak ise kolayca yenilir. Ayrıca yapraklarını, özellikle haşlamalara koku ve lezzet vermesi için katabilirsiniz.

KISIR

Malzemeler : (4-5 kişi için)

1 su bardağı İnce Bulgur
2 adet Kuru Soğan
2 adet Domates
1 demet Maydanoz
10 dal kadar Nane
1 bağ Taze Soğan
1 çay bardağı Zeytinyağ
1 bardak Su
1 tatlı kaşığı Biber Salçası
1 Limon Suyu (ya da varsa 1 çay bardağı Nar Ekşisi)
Tuz, Kara Biber, Kırmızı Biber

Hazırlanışı :

Çentilmiş kuru soğanlar zeytinyağında hafifçe pembeleştirilir. Salça eklenir ve ezilir. Üstüne aynı anda bulgur, tuz, karabiber, kırmızı biber, limon suyu, ufak ufak doğranmış domatesler ilave edilir. Pişirmeye devam edilir. Su ilave edilir. Ateş kısılır.

Bulgur suyunu çekince ocaktan alınır. Ufak ufak doğranmış Taze Soğan, Maydanoz, Nane eklenir. Limonu (Nar ekşisi) ilave edilir. Karıştırılır. Servis tabağına konur.

Marul yaprakları ve/veya asma yaprağı ile servis yapılır.

MANTAR IZGARASI

Malzemeler : (4-5 kişi için)

1 Kg Mantar
1 adet Limon
1 fincan zeytinyağ
Tuz, Kırmızı Biber

Hazırlanışı :

Mantarlar iyice temizlenip, sapları kesilir. Kesik yerlere tuz serpilerek kızgın ızgaraya dizilir.

Zeytinyağı, tuz ve isteğe göre acı yada tatlı kırmızı biber bir karışım haline getirilip, ortadaki çukur yere yerleştirilir.

Mantarlar gevreyip, tatlı bir renk alıncaya kadar pişirilir.

Servis tabağında düzgün sıralanarak sıcak sıcak sunulur.

MAYONEZLİ TAVUK SALATASI

Malzemeler : (6-8 kişi için)

1 adet haşlanmış Tavuk Göğsü,
2 adet Havuç,
1 adet Salatalık
2-3 adet Taze Soğan
2 adet Sivribiber
2 diş Sarımsak
1-2 kaşık Yoğurt
1 kase Mayonez
½ demet dereotu
Tuz, Karabiber, Pul Biber.

Hazırlanışı:

Haşlanmış tavuk göğsünü derisini ayırarak iyice didikleyin. Tuz ve baharatlarla karıştırın. Diğer tarafta bütün sebzeleri yıkayıp ayıklayarak mercimek büyüklüğünde dilimleyin. Salatalığın sadece kabuğunu kalınca soyarak kullanın (Kabuğu kullanılacak). Doğrarken zorlanırsanız kısa süreli
robottan geçirebilirsiniz. Ama fazla ezmeyin.

Hepsini karıştırıp bir çay bardağı kadarını ayırın. Kalanını tavuklarla karıştırın. Mayonezle yoğurdu çırpın. Karışımı tavuk ve sebzelerle birleştirip iyice hallolmalarını sağlayın. Şık bir tabağa bunu yayın. Üzerini ayırmış olduğunuz renkli sebze karışımı ile süsleyin.

MERCİMEK KÖFTESİ

Malzemeler : (4-5 kişi için)

3 su bardağı Kırmızı Mercimek
1 adet büyükçe Kuru Soğan
½ Su bardağı Çiğ Köftelik Bulgur
5-6 sap Maydanoz
2-3 sap Taze Soğan
1 tatlı kaşığı Salça
Sıvı Yağ
Yeni Bahar, Tuz ve Karabiber, Pul Biber

Hazırlanışı :

Kırmızı Mercimekler iyice haşlanır.

Diğer yanda yağda çentilmiş soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. İçine isteğe göre 1 tatlı kaşığı salça ilave edilebilir.

Bulgurlar Sıcak kaynar suyun içine konarak 10-15 dakika bekletilir.

Kavrulmuş soğan, salça karışımı, mercimeklerin içine ilave edilir. Bulgur, ufak ufak doğranmış Taze Soğan, Yeni Bahar, Tuz ve Karabiber ilave edilerek bir karışım haline getirmek üzere yoğrulur.

Cevizden azıcık büyükçe parçalar alınarak parmak ya da yassı köfteler gibi şekillendirilir.

Sıcak sıcak daha lezzetlidir. Ama soğuk da sunulabilir.
İstenirse Kırmızı Pul Biber de ilave edilebilir.

PATATES KÖFTESİ

Malzemeler : (4-5 kişi için)

1 Kg Patates
2 su bardağı Çiğ Köftelik Bulgur
1 demet Maydanoz
1 demet Nane
2 orta boy Kuru Soğan
1 çay bardağı ZeytinYağ
1 yemek kaşığı Biber Salçası
Sıvı Yağ
Tuz ve Karabiber, Kırmızı Pul Biber. Kimyon

Hazırlanışı :

Patatesler iyice haşlanır. Ezilir.

Bulgurlar Sıcak kaynar suyun içine konarak 10-15 dakika bekletilir.

Sonra patates, bulgur, tuz, kimyon ve kırmızı biber ile yoğrulur.

Diğer yanda yağda çentilmiş soğan, zeytinyağ ve biber salçası ile kavrulur. Patateslerin içine dökülüp ityice karıştırılır.

Soğuyunca, ince ince doğranmış nane ve maydanoz ilave edilerek yoğrulur. Avuç içine ceviz büyüklüğünde alınarak, çiğ köfte gibi sıkılır.

Yeşil Salata yaprakları arasında ve soğuk servis yapılır.

PATATES SALATASI

Malzemeler : (4-5 kişi için)

500 gr Patates
1 küçük demet maydanoz yada dereotu
1,5 kahve fincanı Zeytinyağ
1 kahve fincanı Sirke yada 1 adet Limonun Suyu
2 adet katı pişmiş Yumurta
10-15 adet Zeytin
3 adet Taze yada 1 adet Kuru Soğan
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Patatesler haşlanır. Kabukları soyulur. Halkalar yada üçgen parçalar halinde doğranır. Servis tabağına dizilir.

Üzerine maydanoz ve/veya dereotu kıyılır. Taze Soğanlar yada halka halka doğranıp, tuzla ovularak öldürülmüş Kuru Soğanlar yayılır.

İsteğe göre 2 adet katı yumurta dilimler halinde kesilerek salatanın üstüne ilave edilir. Zeytinler serpiştirilir.

Zeytinyağı ile sirke ya da limon suyu ve tuz başka bir kapta çatalla çırpılır. Hepsinin üstüne gezdirilerek dökülür.

Arzuya göre Kırmızı Biber de konabilir.

PATLICAN SALATASI

Malzemeler : (4-5 kişi için)

1,250 gr Patlıcan
Zeytinyağ
½ kahve fincanı Sirke
1 adet Limon
2 diş Sarımsak
Tuz
Üstünü Süslemek İçin
2 adet Domates
1 adet Salatalık
2 adet Yeşil Biber
10 sap Maydanoz

Hazırlanışı :

Patlıcanları kuvvetli bir ateşe (ocak ya da mangal) arada bir çevirerek, her tarafını iyice pişiriniz. Pişen patlıcanların kabuklarını soyarak içini alınız.

Patlıcan içlerini çatalla iyice ezerek, ince ay şeklinde doğranmış ve tuzla ovularak öldürülmüş Soğan, dövülmüş Sarımsak, Sirke, Zeytinyağ ile karıştırınız.

Bu karışımı servis tabağının ortasına koyarak, etrafına Domates, Salatalık, Yeşil Biber ve Maydanozla süsleyiniz.

PIRASALI KEK

Malzemeler : (6 kişi için)

3-4 tane Pırasa
2 Patates
2 Yumurta
1 Su Bardağı Yoğurt
1 Su Bardağı Sıvı Yağ
1/2 demet maydanoz
4-5 kaşık beyaz peynir
2 Su Bardağı Mısır Unu
1 Paket Kabartma Tozu
Tuz ve Karabiber

Hazırlanışı :

Karıştırma kabında bir bütün yumurta ile bir yumurtanın beyazını biraz tuz serpip çırpın.

Sıvı yağ ile yoğurdu ekleyerek çırpmaya devam edin. Daha önceden yıkayıp incecik kıydığınız pırasayı, küp küp doğranmış patatesi, doğranmış maydanozu,ezilmiş peyniri, karabiber ve kabartma tozunu ilave edin.

Daha sonra yavaşça mısır ununu koyarak kek kıvamında bir hamur oluşturun. Fırın tepsisini yağlayıp hazırladığınız karışımı tepsiye boşaltın. Üzerine kalan yumurta sarısını sürün.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

ZEYTİNYAĞLI ISPANAK SALATASI

Malzemeler : (4 kişi için)

1/2 demet ıspanak,
1 yemek kaşığı pirinç,
1 tane kuru soğan,
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı,

Yoğurt,
Sarımsak,
1 kesme şeker
tuz ve pul biber

Hazırlanışı :

Ispanakları ayıklayıp güzelce yıkayın ya da donmuş ıspanak kullanabilirsiniz.

Tencereye 3 kaşık zeytinyağı ve piyaz doğranmış soğanı koyup hafifçe kavurun. Doğradığınız ıspanakları ve bir kaşık yıkanmış pirinci ilave edin. Biraz tuz ve bir kesme şeker ekleyin.

Hiç su koymadan kısık ateşte pişmeye bırakın. Ispanak kendi suyunu salıp, tekrar çektikten sonra ateşten alıp, servis tabağına yayın.

Ilındıktan sonra sarımsaklı yoğurtla karıştırın.Üzerini bir kaşık zeytinyağı ve pul biber ile süsleyin.

Servis yaparken üzerine isteğe bağlı olarak başka baharatları da ekleyebilirsiniz

SEBZE YEMEKLERİ

EBEGÜMECİ KAVURMASI

Malzemeler : (4 kişi için)

1 Kg EbeGümeci
2 adet Kuru Soğan
1 tatlı kaşığı Biber Salçası
1 çay bardağı Zeytinyağ
Tuz, Kırmızı Biber

Hazırlanışı :

İnce ince çentilmiş soğanlar zeytinyağında hafifçe pembeleştirilir. İçine biber salçası katılarak öldürülür. Tuz ve sonra da ince ince doğranmış ebegümeci eklenir. Ateş kısılır. Kavrulmaya devam edilir. En son kırmızı biber eklenir.

Soğuk Servis yapılır. Limon ve Nane ile süslenir.

ETLİ BAMYA

Malzemeler : (4 kişi için)

750 gr Bamya
250 gr Kuşbaşı Et ya da Kıyma
3 adet Kuru Soğan
3 adet Domates
5 kaşık Yağ
2 adet Yeşil Biber
1 küçükçe Limon Suyu
3 su bardağı Su ya da Et Suyu
Tuz
Bamyalari Temizlerken
1,5 kahve fincanı Sirke
3 silme yemek kaşığı Tuz

Hazırlanışı :

Kart ve çok çekirdekli olmayan bamyaların tepeleri külahvari sivri şekilde kesilir. İçine suyun girebilmesi için alt uçları da hafifçe kesilir. Ayıklanmış bu bamyalar Tuz ve Sirkeli suya konarak yarım saat bekletilir (sirke ve tuz bamyaların salyalarını bırakmaması içindir)

Bir tencereye, 5 kaşık yağın içine çentilmiş soğan konularak hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra 200 gr et eklenir. 10 dakika kadar daha kavrulur. Üzerine küçük küçük doğranmış 3 adet domates eklenir. 5 dakika daha kavrulur.

Daha sonra tencereye 2 yeşil biber, 1 adet Limon suyu, tuz, 3 bardak su ve yarım saat bekletilen bamyalar eklenir. Tencerenin kapağı kapatılarak 45-60 dakika pişirilir.

TAZE ETLİ BEZELYE

Malzemeler : (4 kişi için)

1 Kg Taze Bezelyenin içi
250 gr Kuşbaşı Et
1 adet Kuru Soğan
3 adet Domates
3 kaşık Yağ
3 su bardağı Su
1 tatlı kaşığı Toz Şeker
Tuz

Hazırlanışı :

Kuşbaşı Et ile çentilmiş soğan birlikte ve et suyunu çekene kadar yağda kavrulur. Üzerine kabuğu soyulmuş ve ince ince kesilmiş domates eklenir. Kavrulmaya devam edilir.

Domatesler öldürüldükten sonra, İç bezelye atılır ve rengi hafifçe dönene

kadar kavrulmaya devam edilir.

Bu yarı pişmiş karışımın üstüne, 3 bardak Su, tuz, bir tatlı kaşığı şeker konur ve kapağı kapatılarak, bezelye ve etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.

Bu yemek konserve bezelye ile yapılırsa, domateslerin kavrulması sonrası, bezelye kavrulmadan, doğrudan su ilave edilerek içine katılır ve pişirilir. Miktar olarak 2 su bardağı bezelye yeterlidir.

ETLİ BİBER DOLMASI

Malzemeler : (4 kişi için)

12 tane Dolmalık Biber
250 gr orta yağlı Kıyma
1 adet Kuru Soğan
3 adet Domates
3 yemek kaşığı Yağ
1 kahve fincanı pirinç
1 demet Maydanoz
1 demet Dereotu
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Biberlerin saplarından tutulup baş parmak ile bastırılarak üzerleri açılır. İçindeki tohumlar boşaltılıp, kesilir.

Bir tasa kıyma, çentilmiş soğan, pirinç, ince ince doğranmış domates, maydanoz ve dereotu, 1 fincan su, tuz ve karabiber konularak, iyice yoğrulur ve iç hazırlanır.

Hazırlanan iç, biberler fazla sıkıştırılmadan doldurulur. Üzerlerine çkarlarak kesilmiş kendi saplar ya da domatesden kapak yapılır. Bir tencereye biberlerin başlar üste gelecek şekilde fazla sıkıştırılmadan sıralanr.

Hepsi doldurulduktan sonra, dolmaların üzerine çıkacak kadar su konulur ve hafif ateşte pişirilir.

HANIMAĞA SARMASI

Malzemeler : (4-6 kişi için)

3 adet ortaboy Patlıcan
10 adet Mantar
2 adet ortaboy Soğan
2 adet ortaboy Domates
½ demet Maydanoz
1 su bardağı Sıvı Yağ
6 diş Sarımsak
1 tatlı kaşığı Toz Şeker
100 gr rendelenmiş Kaşar Peyniri
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Patlıcanlar boyuna dilim dilim kesilir. Üzerlerine tuz ekilip 15 dakika bekletilir.

Patlıcanlar yıkanıp, tuzları akıtılır. Yağın yarısı tavaya konulup, hafifçe pembeleşincek kadar kızartılır.

Mantarlar dilimlenir. Tavaya atılır ve suyu çekene kadar sote edilir. Ateşten almadan önce tuz ve karabiberi konulur. Soğuyunca da üstüne maydanozlar ince ince doğranır.

Patlıcan dilimleri yayılır, mantarlı malzeme içine konur. Rulo şeklinde sarılır. Küçük bir fırın tepsisine, uç kısımları dışarıya gelecek şekilde sıralanır.

Kalan yağa, ufak ufak doğranmış domatesler, karabiber, tuz ve toz şeker ilavesi ile sote edilir. Bir taşım kaynatılır.

Patlıcanın üstüne bu sos gezdirilir. Kaşar peynir rendesi de ilave edilir. Orta ısıdaki fırında 10 dakika pişirilir.

Kısık ateşte pişirilen yemek daha lezzetli olur.

HÜNKAR BEĞENDİ

Malzemeler : (4 kişi için)

½ Kg Kuşbaşı Kuzu Eti
6 adet Patlıcan
2 adet Soğan
2 adet Domates
1 su bardağı Süt
3 bardak Su
5 yemek kaşığı Yağ
1 kahve fincanı Kaşar Peynir
2 yemek kaşığı Un
5-10 sap Maydanoz
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

1 kaşık yağda çentilmiş soğan ve kuşbaşı etleri birlikte kavurun. Küçük küçük doğranmış domatesler ilave edilerek biraz daha kavrulur. Tuz ve karabiber katılarak, 3 bardak Su konur ve kaynamaya bırakılır.

Patlıcanlar alevli ateşte ya da ocakta çevrilerek her tarafı eşit pişirilir. Sonra kabukları soyularak, içi çıkarılır mikserden geçirilir.

Kalan yağda un hafifçe kavrulur. İçine patlıcanlar ve süt ilave edilir. Tuzu da konur. Kıvamlı bir hal alıncaya kadar pişirilir. İndirmeye yakın, kaşar peynir ilave edilir.

Servis tabağına patlıcanlı karışım konur. Ortasına da sıcak pişmiş et konur.

Sıcakken servis yapın.
Üzerine ince kıyılmış maydonoz koyabilirsiniz.

ISPANAKLI AVOKADO SALATASI

Malzemeler : (1 kişi için)

1 adet avokado
10 yaprak ıspanak
200 gram tonbalığı
2 dilim tulum peyniri
10 adet kavrulmuş dolmalık fıstık
1 çorba kaşığı dilimlenmiş zeytin
Limon suyu, zeytinyağı

Hazırlanışı :

Avokadoyu ortadan ikiye kesip, çekirdeklerini çıkarın. İnce kıyılmış ıspanak yapraklarını avokadoların içine pay edin. Üzerlerine ton balığı, tulum peynir, fıstık ve zeytini ekleyin. Limon suyu ve zeytinyağını çırpıp, avokadoların üzerine gezdirin ve servis yapın.

FIRINDA ISPANAK

Malzemeler : (4 kişi için)

800 gram ayıklanmış ıspanak
1 adet soğan
2 çorba kaşığı sıvıyağ
4 adet yumurta
Yarım çorba kaşığı tereyağı
Pulbiber, tuz

Hazırlanışı :

Ayıklanmış ıspanağı incecik kıyın. Soğanı küp doğrayıp, sıvıyağda

kavurun. Ispanağı ekleyin. Tuzunu ayarlayın. Ispanaklar kavrulunca, fırın kaplarına paylaştırın. Üzerlerine yumurta kırın. Pulbiber serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, yumurtalar pişinceye kadar tutun.

Fırından aldıktan sonra, sıcak servis yapın.

ISPANAKLI KREP

Malzemeler : (4 kişi için)

1 su bardağı süt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
İçine
500 gram ıspanak
1 adet soğan
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı lor peyniri
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Hazırlanışı :

Süt, un,yumurta, sıvıyağ ve bir tutam tuzu çırpın. Yağlanmış, kızgın teflon tavaya kepçe ile alıp dökün.

Bir tarafı pişince, çevirip diğer tarafını pişirin. Pişen krepleri tavadan alın. Hamur bitene kadar bu işlemi tekrarlayın.

Ayrı bir yerde 1 çorba kaşığı sıvıyağda, ince kıyılmış soğanı kavurun. Ispanağı da ince kıyıp, kavurma işlemine devam edin. Tuzunu katıp, ıspanağı ocaktan alın. Lor peynirini ekleyin. Hazırladığınız ıspanaklı harcı, kreplerin üzerine paylaştırın. Rulo şeklinde (dilediğiniz şekilde de olur) sarın. Fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine, rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında, üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından alıp, sıcak servis yapın.

KABAK GRATEN

Malzemeler : (6 kişi için)

6 adet irice Kabak
2 su bardağı Süt
1 yemek kaşığı Tereyağ
2 yemek kaşığı Un
1 kase Beyaz Peynir
1 bağ Dereotu
1 kahve fincanı Kaşar Peynir
Tuz, Kara Biber, Pul Biber

Hazırlanışı :

Kabakları iyice yıkayıp kazıyın. Uzunlamasına ortadan ikiye bölün. Az tuzlu suda 5-10 dakika pişirin. Yumuşayınca içlerini karnıyarık gibi açarak boşaltın.

Beyaz peynir, dereotu.ve karabiber karışımı ile doldurun. Diğer tarafta süt, un ve yağı karıştırarak pişirip Bir beşamel sos hazırlayın. Tek tek kabakların üzerine yayın. 180° Clik fırına verin. Biraz kızardıktan sonra üzerine kaşar peyniri rendesi ve pul biberle süsleyerek tekrar fırınlayın.

Sıcakken servis yapın.
Kısık ateşte pişirilen yemek daha lezzetli olur.

KABAK MÜCVER

Malzemeler : (4 kişi için)

1 Kg Kabak
1 Yumurta

1 çay bardağı Un
1 adet Kuru Soğan
10 sap Maydanoz
Tuz, Karabiber, Kırmızı Biber

Hazırlanışı :

Kabağı rendeleyip, içine 1 yumurta, ince ince doğranmış soğan ve yine ince ince kesilmiş maydanozları, tuz, karabiber, kırmızı biber (isteğe göre) ekleyin. Bir kenarda yarım saat bekletin.

Daha sonra bu karışıma unu ilave edin. İyice karıştırın. Bir kepçe ile alıp tavaya dökerek kızartın. Kalın olmamasına dikkat edin. Aksi takdirde içi pişmez.

KARNABAHAR KÖFTESİ

Malzemeler : (4 kişi için)

1 adet Karnabahar
100 gr Taze Kaşar Peyniri
1 su bardağ Un
4 Yumurta
1 su bardağı Sıvı Yağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Karnabahar ayıklanır. Hafif tuzlu suda iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır.

İyice ezilir. İçine rendelenmiş kaşar peyniri, un, yumurta, tuz ve karabiber katılır ve hamur haline getirilir.

Tavada kızdırılmış yağa kaşık kaşık dökülerek kızartılır.

Sıcak servis yapınız.

KARNIYARIK

Malzemeler : (6 kişi için)

7-8 adet ortaboy Patlıcan
2 adet Domates
1 adet Kuru Soğan
300 gr Kıyma
2 kaşık Yağ
1 su bardağı Su
½ su bardağı Sıvı Yağ
1 demet Maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Patlıcanlar alacalı şeritler halinde soyulur. Üst kısmı yarıdan biraz fazla olacak şekilde yarılır. ½ bardak Sıvı Yağda soyulan yerler pembeleşinceye kadar kızartılır.

İçi için, 1 kaşık yağda önce çentilmiş soğanlar kavrulur. Kabukları soyulmuş ve küçük küçük doğranmış 1 domates ilave edilir ve kavrulmaya devam edilir. Sonra içersine kıyma ilave edilir. Hepsi karıştırılarak kavrulur. İndirilirken içine tuz, karabiber ve maydanoz konur.

Yayvan bir tencereye 1 kaşık yağ konur ve yarık kısımları üste gelecek şekilde patlıcanlar dizilir. Hazırladığımız iç yarık kısımlara bir kaşık yardımı ile doldurulur. 1 adet Domates yuvarlak yuvarlak kesilerek üstlerine konur ve 1 bardak su ilave edilir. Hafif ateşte 20-25 dakika pişirilir.

Kızartılmış patlıcan ağır geliyorsa, kızartmadan da yapılabilir ama geç pişeceğinden suyunu fazla koymak gerekir.

KIŞ TÜRLÜSÜ

Malzemeler : (6 kişi için)

½ Kg Kuşbaşı Et
4 adet Pırasa
4 adet Patates
4 adet Havuç
1 adet Kereviz
2 adet Kuru Soğan
1 yemek kaşığı Sıvıyağ
1 yemek kaşığı Salça
1 Bardak Sıcak Su
Tuz, Kara Biber

Hazırlanışı :

Yağı tencereye koyup üzerine eti ve doğranmış soğanı ekleyin. Orta hararetli ateşte, soğanlar sararıp et de bıraktığı suyu çekene kadar kavurun. Salçayı ilave edin. Sebzelerin hepsini yıkayıp ayıklayın. Ceviz büyüklüğünde doğrayın. Patatesi en sonra koymak üzere, hepsini etin üzerine yayın.

Tuz ve karabiber koyup karıştırın. Bir su bardağı sıcak su ekleyin. Kısık ateşte hepsi yumuşayıncaya kadar pişirin.

Kısık ateşte pişirilen yemek daha lezzetli olur

MANTARLI ET

Malzemeler : (2 kişi için)

450 gr Dana Antrekot
12 orta Boı Mantar
1 adet Dolmalık Biber
½ Su bardağı Krema
1 tatlı kaşığı Biberiye
Tuz

Hazırlanışı :

Yağın 1 tatlı kaşığını teflon tavaya alıp kızdırın. Etlerin iki tarafını da pişirin.

Bu arada mantarları, havucu ve biberi ince dilimleyin. Onları da başka bir tavada 1 tatlı kaşığı yağla hafifçe soteleyin.

Üzerine kremayı ilave edip, 5 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan almadan önce, biberiye ve tuzla tatlandırın. Kızaran etlerin üzerine yayıp, sıcak servis yapın.

SEBZE KÖFTESİ

Malzemeler : (4-5 kişi için)

3 adet Patates
1 adet Havuç
1 adet Kereviz
1 adet küçük Pırasa
1 Kase Konserve Bezelye
1 adet küçük Karnabahar
½ demet Maydanoz
3 adet taze Soğan
2 adet Yumurta
1 çay bardağı Un
1 çay bardağı Galeta Unu
1 yemek kaşığı tereyağ
Kızartmak için Sıvıyağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

İlk önce patatesleri haşlayıp soyun. Havucu, kerevizi, pırasayı, karnabaharı yıkayıp robotta kıyın.

Hepsini tereyağ ile yanmaz tavada kavurun. Bezelye, maydanoz ve taze

soğanları ekleyip, kavurmaya devam edin. Sebzeler hafifçe yumuşayınca ateşten alın. Patatesleri ezin, tuz ve karabiber ekleyin. Fazla ezmeden kavrulmuş sebzeleri patatesle karıştırın.

Yumurtaların aklarını ayırıp sarılarını sebze ve patates karışımına ekleyin. Yumurta da başka bir tabakta tuz ve karabiberle karıştırın.

Diğer bir tabakta da galeta ununu hazırlayın. Karışımdan elma büyüklüğünde parçalar alıp elinizle yassıltıp şekil verin. Sıra ile yumurta akı, un ve galeta ununa bulayıp kızgın yağda kızartın. Her iki tarafını da kızartıp servis yapın.

Yemeğimizin malzeme listesi ilk bakışta çok fazla gözükebilir. Ama sebze sevmeyen çocuklarımız için harika bir yemek ve gerekirse evde bulunmayan sebzelerin yerine diğerlerinin miktarlarını arttırarak uygulayabilirsiniz.

SEMİZOTLU PATATES

Malzemeler : (2 kişi için)

2 adet patates
8 sap semizotu
4 dal dereotu
2-3 sap nane
Yarım çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
3 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz

Hazırlanışı :

Patatesleri kızgın fırında közleyin. Içlerini yarın. Tereyağı ve kaşar peyniri ile doldurun.

Ayrı bir tabağa zeytinyağını alın. Yaprak yaprak koparılıp kıyılmış dereotu, nane ve semizotunu ince kıyın. Zeytinyağında karıştırın.

Tuz ve karabiber ekleyip, patateslerin içine doldurun.

Sıcak servis yapın.

SEMİZOTLU RİSOTTO

Malzemeler : (2 kişi için)

250 gr semizotu
1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı etsuyu
Yarım su bardağı bezelye
1 adet soğan
1 adet kırmızı biber
1 çay kaşığı köri
Tuz

Hazırlanışı :

Tereyağını eritin. Ince kıyılmış soğanı yağda kavurun. Pirinç, ince kıyılmış kırmızı biber, bezelye, köri ve tuzu ekleyin. Etsuyunu ilave edin. Pirinçler sulu kalacak biçimde pişirin.

Pilav tavasını ocaktan almadan önce, yaprak yaprak koparılmış semizotunu ekleyin. Birkaç dakika sonra da risottoyu ocaktan alıp, sıcak olarak servis yapın.

Sıcak servis yapın.

SOSLAR ve SALÇALAR

BEŞAMEL SOS

Malzemeler : (4 kişi için)

35 gr Un (¾ kahve fincanı)
2 yemek kaşığı Yağ
1,5 bardak Süt
1 kahve fincanı Kaşar Peynir rendesi
Tuz

Hazırlanışı :

Bir küçük tencereye 2 kaşık yağ ile ¾ kahve fincanı Un konularak un hafifçe pembeleşinceye kadar (2 dakika kadar) kavrulur. Üzerine karıştırarak süt ve tuz ilave edilir. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırılır. Pişince üzerine rendelenmiş kaşar peynir ilave edilir.

Yemeklerde sos olarak kullanılır.

CEVİZLİ (ya da FINDIKLI) TARATOR

Malzemeler : (4-6 kişi için)

100 gr Ceviz ya da Fındık İçi
2 dilim Ekmek İçi
2 kahve fincanı Zeytinyağ
1,5 kahve fincanı Sirke
2 diş Sarımsak
Tuz

Hazırlanışı :

Cevizler (ya da fındıklar) dövülerek ezilir (ya da robottan geçirilir). Kabukları çıkarılmış ve ıslatılmış 2 dilim ekmek içi katılarak, iyice karıştırılır ve yine ezilir.

Bu karışıma azar azar karıştırılarak zeytinyağ katılır. Bir yandan ezerken, ceviz ve ekmeklerin yağı içmesi sağlanır.

Son olarak tuz, 2 diş dövülmüş sarımsak, sirke katılır ve iyice karıştırılır. Koyu olursa içine bir parça su katılabilir.

Tarator çeşitli yemeklerin yanında sos olarak kullanılır.

MAYONEZ

Malzemeler :

2 adet Yumurta Sarısı
½ Limon
1 bardak Zeytinyağ
½ tatlı kaşığı Un
Hardal
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Derin bir kaba 2 yumurta sarısı, 2 tatlı kaşığı tuz ve yarım kahve kaşığı un konulur ve bir kaşıkla bir müddet karıştırılarak, homojen bir kıvam elde edilir.

Bu yumurta sarısı karışımına ılık bir bardak zeytinyağ önce damla damla, sonra kaşık kaşık katılır ve bir kaşıkla hep aynı yöne çevrilerek yedirilmeye çalışılır. Katılan zeytinyağ yedirilmeden yeni yağ eklenmez aksi takdirde mayonez bozulur.

Yağın tamamı verildikten sonra yine azar azar Limon suyu eklenir. Mayonez yapılmış olunur.

Mayonez Salata, Balık, Et, Tavuk ve Sebzelerle kullanılabilir.
Zeytinyağ ilavesi sırasında mayonez bozulursa, başka bir kaba 1 yemek kaşığı su konur ve karışım kaşık kaşık yedirilerek ve hep aynı yöne

çevrilerek bu suya ilave edilir. Bu yolla tüm karışım öbür kaba alındığında Mayonez düzelir.

SOĞUK SPAGETTİ SOSU

Malzemeler : (4-6 kişi için)

2 adet Domates
½ Çay Fincanı küçük küçük kesilmiş Yeşil Biber
½ Çay Fincanı küçük küçük kesilmiş Kuru Soğan
Maydanoz
½ Çay Fincanı küçük küçük kesilmiş ve pişirilmiş Mantar
Kekik

Hazırlanışı :

Tüm malzemeleri mikserden geçirip, buzdolabında beklemeye bırakın. Servis yaparken spagettinizin üstüne önce bu sosu sonra da parmesan peynirini koyunuz.

Değişik tat arayanlara tavsiye ederiz. Aynı sos pişirilerek de kullanılabilir.

Special

Acıbadem Tacı

Malzemeler:
Kek:
1 paket Dr. Oetker Kakaolu Kek Karışımı
3 yumurta
125 g yumuşak margarin
8-9 yemek kaşığı su
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
1 su bardağı öğütülmüş badem
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Sos
2,5 su bardağı süt
1 çay bardağı yaprak badem

Hazırlanışı:
Kek: Kek karışımı ve kakaosunu bir çırpma kabına alın. Yumurta, margarin ve suyu ekleyip 2-3 dakika çırpın. Ortası delik derin bir kek kalıbını yağlayıp hamuru dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 170°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 40-50 dakika

Soğutup kalıptan çıkartın ve enlemesine üç parçaya ayıracak şekilde kesin.

Krema: Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine öğütülmüş bademleri ekleyip iyice karıştırın. Yarısını kekin alt tabanına sürün ve orta tabanı kapatın. Kalan krem şantiyi sürüp üzerine üçüncü tabanı kapatın.

Çikolatalı sosu süt ile ambalajdaki tarifine göre hazırlayın. Soğutun ve

kekin üzerine sürün. Üzerine yaprak bademleri serpin. 1-2 saat dolapta soğutup dilimleyerek servis yapın.

Ananas Kayıkları

Malzemeler:
Hamur:
1,5 çay bardağı su
25 g margarin
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 çay bardağı un
1 yemek kaşığı mısır nişastası
2 yumurta
Yarım poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Krem Şanti
1,5 çay bardağı ananas suyu (konserve)
5 dilim ananas (konserve)
20 g bitter çikolata

Hazırlanışı:
Hamur: Su, margarin ve şekeri kaynatın. Un ve nişastayı kaynayan karışıma bir seferde ekleyin ve oluşan hamuru 1 dakika süre ile karıştırarak pişirin. Hamur soğuduktan sonra yumurtaları ve yarım poşet hamur kabartma tozunu ilave edin. Mikserle pürüzsüz bir yapı oluşuncaya kadar çırpın. Bu hamuru krema torbasına doldurun. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine ceviz büyüklüğünde toplar sıkın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Soğutup ortalarından keserek ikiye ayırın.

Krema: Çikolatalı krem şantiyi 1,5 çay bardağı soğuk ananas suyu ile 2-3 dakika çırpın. Krema torbasına doldurup bezelerin içine sıkın. Ananasları uygun şekilde kesip üzerlerine batırın.

Çikolatayı benmari usuli eritip ananasların üzerinde ince şeritler halinde gezdirin.

Beethoven Pastası

Malzemeler:
Beze:
2 yumurta akı
1/4 çay kaşığı tuz
1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
Krema:
Yarım çay bardağı fındık
Yarım çay bardağı ceviz içi
Yarım çay bardağı tuzsuz badem
2 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
2,5 çay bardağı soğuk süt
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao
20 g çikolata rendesi

Hazırlanışı:
Beze: Yumurta akları ve tuzu 2-3 dakika kar haline gelinceye kadar çırpın. Mikseri en düşük devrinde çırparak, pudra şekerini azar azar ilave ederek yedirin (toplam 5 dakika). Elde ettiğiniz bu beze hamurundan yağlı kağıt üzerine 26 cm çapında ve 1,5 cm yüksekliğinde çember şeklinde yayın. Kalanıyla krema torbası kullanarak nota şekilleri verin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 135°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 130°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 35-45 dakika

Krema: Fındık, ceviz ve bademleri 130°C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dakika kavurun ve öğütün. 2 poşet krem şantiyi 2,5 çay bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. İçine çerezleri ilave edip iyice karıştırın.

Bu kremayı soğuttuğunuz bezenin üzerine bombe şeklinde yayın.

Yağlı kağıttan 0,5 cm genişliğinde 5 adet uzun şerit kesin ve pastanın üzerine birbirine paralel olarak yapıştırın. Kakaoyu serpin ve şeritleri çıkartın. Pastanın üzerine notaları yerleştirin. Kenarlarına çikolata rendesini serpin. Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.

Ekspres Pasta

Malzemeler:
6 adet milföy hamuru
Dolgu:
1 poşet Dr.Oetker Kakaolu Ekspres Puding
2,5 su bardağı soğutulmuş süt
Üzeri için:
2-3 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Hazırlanışı:
Milföyleri ikişer adet üst üste koyarak bir merdane yardımıyla 1-2 mm kalınlığında ve 15x15 cm ölçülerinde kare şeklinde açın. Elde ettiğiniz üç parça hamurun üzerini çatalla delin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Dolgu: Ekspres pudingi süt ile 2-3 dakika çırpın. Buzdolabında 10-15 dakika soğutun.

Soğuyan milföyleri 5'er santimlik kareler şeklinde kesin. Kestiğiniz milföy karelerinin üzerlerine ekspres puding sürüp ikişer ikişer yapıştırın. Üzerlerine pudra şekeri serpin.

Kış Pastası

Malzemeler:

Hamur:
1 yumurta
125 g margarin
1 yemek kaşığı su
1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2,5-3 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Elmalı dolgu:
3 adet orta boy elma
1 tatlı kaşığı tarçın
1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Puding
3 su bardağı su
Yarım su bardağı beyaz şarap
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta, margarin, su, pudra şekeri, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozu ile hamur hazırlayın. Hamurun 2/3'ünü 26 cm çapındaki kelepçeli kalıbın zeminine yayın ve çatal ile bir çok kez delin. Kenarlık yapmak için, kalan hamuru kalıbın kenarlarına 2,5-3 cm yüksekliğinde eşit şekilde yerleştirin.

Elmalı dolgu: Elmaları soyup çekirdeklerini çıkartın. İnce dilimler halinde kesip hamurun üzerine dağıtın. Üzerine tarçını serpin. Pudingi su ve şarap ile 2-3 dakika kaynatarak pişirin. Bekletmeden elmaların üzerine dökün. Fırına koyup pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 45-55 dakika

Sürenin sonunda fırını kapatın ve kapağını açın. Bu şekilde 1 saat bekletin ve fırından çıkartın. Kalıptan çıkartmadan bir gece dinlendirin.

Krema: Krem şantiyi süt ile 2-3 dakika çırpın. Bir gece dinlenmiş olan pastanın üzerine yayın ve kakao serpin.

Kokos

Malzemeler:
Hamur:
2 yumurta
2 yumurta sarısı
150 g margarin
1,5 çay bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı süt
Yarım çay bardağı Dr. Oetker Kakao
2 yemek kaşığı rom
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Hindistancevizli karışım:
2 yumurta akı
1,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
3 su bardağı hindistan cevizi
2 yemek kaşığı Malibu
Krema:
2 muz
1 limonun suyu
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
Yarım çay bardağı hindistancevizi

Hazırlanışı:
Hamur: 2 yumurta, 2 yumurta sarısı, margarin, toz şeker, süt, kakao, rom, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu mikser ile 2-3 dakika çırpın.
Hindistancevizli karışım: Yumurta aklarını kar haline gelinceye kadar çırpın. Pudra şekerini azar azar ekleyerek çırpmaya devam edin. Hindistan cevizi ve malibuyu da ekleyip iyice karıştırın.

Hamurun yarısını 25x12 cm ölçülerindeki yağlanmış baton kek kalıbına dökün, üzerine hindistancevizli karışımı yayın ve kalan hamuru döküp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 55-65 dakika

20'nci dakikada fırının kapağını açıp kekin ortasına bir bıçak yardımı ile uzunlamasına 2 cm derinliğinde bir yarık açın.

Pişirdiğiniz keki soğutup kalıptan çıkartın.

Krema: Muzlardan birini küçük parçalara, diğerini de dilim dilim doğrayın ve limon suyuna bulayın. Pasta kremasını 1,5 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. 1/3 ‘ni ayrı bir kaba alıp küçük parçalara kestiğiniz muzları ekleyin ve karıştırın. Keki yatay olarak üçe kesin ve aralara muzlu kremayı sürüp tekrar yapıştırın. Üzerini kalan pasta kreması ile kaplayın.

Üzerine hindistancevizi serpin ve dilimlenmiş muzları sıralayın.

Muzlu Pandispanya

Malzemeler:
Pandispanya:
1 poşet Dr.Oetker Pandispanya Un
3 yumurta
7-8 yemek kaşığı su
Krema:
1 poşet Dr.Oetker Muzlu Ekspres Puding
2,5 su bardağı soğuk süt
Üzeri için:
4 adet muz
40 g bitter çikolata
2 yemek kaşığı fındık kırığı

Hazırlanışı:
Pandispanya: Pandispanya unu yumurta ve su ile 7-8 dakika çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Soğutup enlemesine ikiye kesin. Her iki pattan 4'er adet bütün muz şeklinde parçalar kesin.

Krema: Muzlu ekspres pudingi 2,5 su bardağı soğuk sütle çırparak hazırlayın.

Muz şeklindeki pandispanyaların üzerlerine sürün. 4 adet muzu soyup her birini uzunlamasına ikiye kesin. Pandispanyaların üzerine birer adet yerleştirin.

Çikolatayı benmari usulü eritip muzların üzerinde ince çizgiler halinde gezdirin. Bekletmeden fındık kırığını serpin. Buzdolabında 1-2 saat dinlendirip servis yapın.

Narin Çilek Çiçekleri

Malzemeler:
Hamur:
2 yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
Yarım çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı su
1 limon kabuğu rendesi
2 çay bardağı un
Dolgu:
200 g çilek
1 poşet Dr. Oetker Tart Jölesi
2 yemek kaşığı toz şeker

2,5 çay bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1,5 çay bardağı soğuk süt
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta ve şekeri çırpın. Şekerli vanilin, tuz, su, limon kabuğu rendesi ve unu ilave edip 1-2 dakika daha çırpın. Bu hamurdan yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine belirli aralıklarla birer yemek kaşığı koyun. Bu hamurlara çiçek şekilleri verebilmek için kaşık yardımı ile ortalarından dış kenarlarına doğru belirli aralıklarla yayın.

Elektrikli Mini Fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 10-15 dakika

Dolgu: Soğuttuğunuz çiçeklerin yarısının üzerlerine çilekleri dizin. Tart jölesini toz şeker ve su ile ambalajdaki tarifine göre hazırlayın ve çileklerin üzerine sürün.

Krem şantiyi 1,5 çay bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Krema torbası ile çileklerin üzerine sıkın ve kalan çiçekleri bunların üzerine kapatın. Üzerlerine pudra şekeri serperek servis yapın.

Pembe Hülyalar

Malzemeler:
2 yumurta
1 çay bardağı toz şeker
50 g margarin
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1,5 çay bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Çilekli krema:
300 g çilek
Yarım çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 poşet Dr. Oetker Limon Aromalı Jöle

5 çay bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
Beyaz krema:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta ve şekeri 1-2 dakika çırpın. Margarin, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip 1 dakika daha çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kalıba döküp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 150°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 150°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Soğuduktan sonra kalıbın kelepçesini çıkartıp yıkayın ve tekrar takın.

Çilekli krema: Ayıkladığınız çileklerden bir miktarını ortadan ikiye kesin ve pasta çerçevesi boyunca dizin.

Kalan çilekleri yarım çay bardağı pudra şekeri ile robotta püre haline getirin.

Jöleyi su ile tarifine göre hazırlayın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına koyun ve 20 dakika bekletin.

Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine çilekli pürenin tamamını ve jölenin yarısını ilave edip iyice karıştırın.

Beyaz krema: Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Kalan jöleyi ilave edin ve iyice karıştırın.

Pasta zemininin üzerine önce beyaz kremayı dökün, üzerine çilekli kremayı dökün ve düzgünce yayın. Bir çatal yardımı ile alttan üste doğru spiraller çizerek yüzeye yer yer beyaz kremadan çıkartın.

Dolapta 3-4 saat dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.

Portakallı Bezeler

Malzemeler:
Beze:
2 yumurta akı
Yarım çay kaşığı tuz
1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 su bardağı öğütülmüş tuzsuz yer fıstığı
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Portakal Aromalı Frutti
1 çay bardağı soğuk su
1 poşet Dr. Oetker Çikolatalı Krem Şanti
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Hazırlanışı:
Beze: Yumurta aklarını tuz ile mikserin en yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Mikserin devrini en düşük seviyeye alıp yavaşça çırpmaya devam edin ve pudra şekerini azar azar ilave ederek yedirin. Öğütülmüş fıstıkları da ilave edin ve kaşıkla iyice karıştırın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine bu karışımdan birer tatlı kaşığı koyarak 3 cm çapında yuvarlaklar oluşacak şekilde yayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 130°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 130°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-30 dakika

Krema: 1 tatlı kaşığı portakallı fruttiyi 1 çay bardağı soğuk suyun içinde eritin. Bu karışımla çikolatalı krem şantiyi 2-3 dakika çırpın.

Soğuttuğunuz bezelerin üzerlerine krem şanti sürerek ikişer ikişer yapıştırın. Kakao serperek servis yapın.

Karamella

Malzemeler:

Karamelli sos:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
Pasta:
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
2,5 çay bardağı su
1 paket Dr. Oetker Yoğurtlu Pasta
50 g margarin
250 g yoğurt

Hazırlanışı:
Karamelli sos: Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile çırpın. 1 su bardağı pudra şekerini derin bir kaba alıp orta hararetli ateşte eritin. Karamalize olmaya başladığında ocağın altını kısıp şekerin içinde topak kalmayacak şekilde karıştırın. Üzerine krem şantiyi azar azar ilave edin ve iyice karıştırarak yedirin. Tamamını yedirdikten sonra ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutup buzdolabında saklayın.

Pasta: 2 yemek kaşığı pudra şekerini orta hararetli ateşte karıştırarak eritin. Bal rengini alınca ocaktan alıp üzerine 2,5 çay bardağı suyu dökün. Şeker tamamen eriyinceye kadar karıştırın ve buzdolabında iyice soğutun. Yoğurtlu pastanın zeminini margarin ile tarifine göre hazırlayıp kalıbının dibine yayın. Krema karışımını hazırladığınız karamelli suyla 2-3 dakika çırpın. Üzerine yoğurdu ilave ederek düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Pasta zeminin üzerine yayıp streçleyin ve buzdolabında 2-3 saat dinlendirin.

Dilimleyerek ve üzerine karamel sosunu gezdirerek servis yapın.

Lezzet Evi

Malzemeler:
Kek:
1 paket Dr. Oetker Kakaolu Kek Karışımı
3 yumurta
125 g yumuşak margarin

7-8 yemek kaşığı su
Krema:
1,5 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Sıcak Çikolata
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
Üzeri için:
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt

Hazırlanışı:
Kakaolu kek karışımını yumurta, margarin ve su ile çırparak tarifine göre hazırlayıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 165-170°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 40-50 dakika

Fırından çıkartıp soğutun.

Krema: 1,5 su bardağı sütü ısıtıp içinde sıcak çikolatayı eritin. Daha sonra bu sütü buzdolabında iyice soğutun ve pasta kreması ile 2-3 dakika çırpın.

Kakaolu keki üst iki yanından başlayarak içe doğru ortada birleşecek şekilde verevine keserek üçgen çıkartın. (Ters çevrildiğinde çatı gibi olacak). Üçgenin çıkarıldığı boşluğu krema ile doldurun. Üzerine kestiğiniz parçayı ters çevirerek kapatın. Kekin tamamını pasta kreması ile kaplayın.

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile çırpın. Krema torbası yardımı ile kekin üzerine çatı, kapı ve pencereler çizerek ev şeklinde süsleyin.

Portakallı Şoko

Malzemeler:
Dolgu:
2 adet portakal

1 su bardağı toz şeker

Kek:

1 poşet Dr. Oetker Şoko Kek Karışımı
4 yumurta
1 çay bardağı süt
175 g margarin

Islatmak için:

1 çay bardağı tarifine göre hazırlanmış
Dr. Oetker Portakal Aromalı Frutti
3 yemek kaşığı rom

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Tart Jölesi
1,5 çay bardağı su
1 çay bardağı tarifine göre hazırlanmış Dr. Oetker Portakal Aromalı Frutti

Hazırlanışı:

Dolgu: Rendenin ince kısmı ile portakal kabuklarının dış yüzeyinden çok ince bir tabaka alın. Sonra portakalları bir tencereye koyup üzerlerini kapatacak kadar su doldurun ve orta ateşte 10 dakika kaynatın. Sudan alıp dilimleyin. Teflon tencerenin dibine yarım su bardağı toz şeker serpin, üzerine portakal dilimlerini yayın ve kalan şekeri de serpin. Yarım saat dinlendirip ocağa alın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kısıp 45 dakika süre ile pişirin.
Kek:Şoko kek karışımını yumurta, süt ve margarin ile 3-4 dakika çırpın. 26 cm çapında yağlanmış kalıba dökün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 40-50 dakika

Soğutup enlemesine ikiye kesin.

1 çay bardağı fruttiyi rom ile karıştırın. Bu karışımın yarısıyla keki ıslatın ve portakalları dizin. İkinci katı kapatıp kalan romlu fruttiyle ıslatın.

Tart jölesini 1,5 çay bardağı su ve 1 çay bardağı frutti ile tarifine göre hazırlayıp kekin üzerine yayın.

SÜTLÜ TATLILAR

SÜTLAÇ

Malzemeler : (4 kişi için)

4 su bardağı Süt
1 Su bardağı Şeker
1 fincan kırıklı Beyaz Pirinç
1 silme kaşık Nişasta
1 silme kaşık Pirinç Unu
bir tutam Tuz

Hazırlanışı :

1 fincan pirinç, ½ su bardağı Su içinde iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır. Bir tahta kaşıkla pirinçler iyice ezilerek dövülür.

Başka bir tencerede 4 su bardağı Süt, bir bardak şeker, bir tutam tuz ve haşlanıp, ezilmiş pirinç karıştırılarak kaynatılır.

Yine ayrı küçük bir kapta, pirinç unu, nişasta birlikte su ile ezilir. Kaynamakta olan pirinç-süt karışımından birkaç kaşık alınarak, nişasta-pirinç unu karışımına katılır. Elde edilen karışım, top top olmamasına dikkat edilerek, Süt-Pirinç karışımına katılır. karıştırmaya devam edilir. 10 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınarak, kaselere dökülür.

Üzerine dövülmüş badem, yeşil fıstık yada fındık konulabilir.

İsteğe göre, güveç kaplarına konulursa, fırına sürülerek üstü pişirilip, fırında sütlaç elde edilebilir.

TAVUK GÖĞSÜ

Malzemeler : (4-6 kişi için)

4 su bardağı Süt

Haşlanmış yarım Tavuğun yalnızca Göğüs Eti
1 kahve fincanı Pirinç Unu
1 kahve fincanı Nişasta
1 su bardağı Toz Şeker
1 fiske tuz

Hazırlanışı :

Haşlanmış yarım tavuğun göğüs etleri didiklenir. Suyla yıkanıp sıkılır. Suyun içine bir müddet (1-2 saat) bırakılır. Arada bir suyu sıkılıp tekrar bırakılır.

4 bardak süt kaynatılır. Tavuk etleri kaynamakta olan sütün içine atılarak tahta kaşıkla eze eze pişirmeye devam edilir. Ateşten alınıp, bir kenara konur.

Topaklanmaması için su ile ezilmiş pirinç unu ve nişasta karışımına, sütten bir kaç kaşık alınarak iyice sulandırılır. Sonra hepsi birden bekleyen süt, tavuk karışımına ilave edilir.

Hepsinin üstüne şeker ilave edilir. Dibinin tutmaması için devamlı karıştırılır. Bir müddet sonra sakız gibi olunca ateşten indirilir.

Üzerine arzuya göre pek çok şey konabilir. Gülsuyu veya Tarçın, ince kıyılmış Antep Fıstığı, Kıyılmış Fındık, Hindistan Cevizi Tozu.

SOSLU TAVUK GÖĞSÜ

Malzemeler : (6 kişi için)

1 Kg Süt
1/3 paket Margarin
2 kahve fincanı Un
8 yemek kaşığı Şeker
Vanilya yada Damla Sakızı
Sosu için
4 yemek kaşığı Kakao

4 yemek kaşığı Pudra Şekeri
2 adet Yumurta Sarısı
50 gr. Margarin

Hazırlanışı :

Yağı eritip unu yağın içinde kokusu çıkıp hafif pembeleşene kadar kavurun. Ilık sütü yavaş yavaş ekleyip karıştırın. Şekeri ilave edin.

Kaynamaya başlayınca 2-3 dakika daha ateşte tutup alın. Vanilyayı veya damla sakızını ekleyin. Mikserle 10 dakika kadar çırpın.
Servis kabına alıp soğumaya bırakın. Buna yalancı tavuk göğsü diyebiliriz. O izlenimi verir.

Diğer tarafta 50 gr. margarini eritip, ılık su hariç kalan malzeme ile mikserle karıştırın.Eğer kıvamı çok katı olursa ılık suyu ekleyin. Oldukça koyu bir sos elde edince yalancı tavuk göğsünün üzerini kaplayacak şekilde yayın. Soğuduktan sonra dilimlere bölerek servis yapın.

YOĞURTLU TATLI

Malzemeler : (4-6 kişi için)

300 gr Süzme Yoğurt
1 kutu Krema
1 paket Vanilya
3 yemek kaşığı Pudra Şekeri
2 adet Portakalın Suyu
200 gr Kayısı Marmeladı
Süslemek İçin
15-20 adet Ceviz ve Çilek

Hazırlanışı :

Süzme Yoğurt, Krema, Pudra Şekeri ve Vanilyayı 5 yemek kaşığı Portakal Suyuna karıştırın.

Bu karışımı servis kaselerine boşaltın. Kayısı Marmeladından 2 yemek kaşığı ayırıp kalanı kasedeki yoğurtlu karışımın üzerine dökün.

Ayırdığınız marmeladı 2 yemek kaşığı marmeladı portakal suyu ile karıştırın. Bu karışıma çilekleri de ilave edip kaselerin üzerine ilave edin.

Kayısı Marmeladı yerine kayısılı dondurma ve 2 yemek kaşığı Bal kullanılabilir.

LİMONLU MUHALLEBİ

Malzemeler : (2 kişi için)

1½ su bardağı Süt
½ su bardağı Toz Şeker
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı pirinç unu
1 yemek kaşığı Mısır Nişastası
1 su bardağı Limon Suyu
1 adet Limonun rendelenmiş kabuğu

Hazırlanışı :

Sütü, tozşeker ile birlikte tencereye alın. Kısık ateşte karıştırarak şekeri eritin. Diğer tarafta yumurtayı, pirinç unu ve mısır nişastası ile çırpın.

Bu malzemeyi de ocaktaki süte yavaş yavaş katın. Ardından limon suyunu ekleyin. Karıştırmaya devam edin.

Muhallebi kıvamına geldiğinde limon kabuğunu ekleyin. 1-2 dakika daha karıştırıp tencereyi ocaktan alın. Kaselere paylaştırıp soğumaya bırakın.

Limon dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

Su Muhallebisi

Malzemeler :

1 litre süt.
1 çay kaşığı tuz.
1 su bardağı toz şeker.
2 çay bardağı nişasta.
Süslemek için :
Pudra şekeri
Vişne taneleri

Hazırlanışı :

Sütü tencereye koyarak kısık ateşte kaynatın. Ayrı bir kap içinde nişastayı, yarım çay bardağı sütle ezin. Süt kaynamaya başladıktan sonra nişastayı sütün içine azar azar ilave edin. Kısık ateşte pişen muhallebiyi tahta bir kaşık yardımıyla sürekli karıştırın. 5 dakika sonra şeker ve tuzu da ilave edin. Koyulaştıktan sonra muhallebiyi tepsiye 1 cm. kalınlığında dökün. Soğuduktan sonra bıçakla kesin. Servis tabağına aldığınız muhallebinin üzerine bir çay süzgeci yardımıyla pudra şekeri serpin. Vişne taneleri ile süsleyip, servis yapın.

İÇECEKLER, ŞURUP, ŞERBET ve KOMPOSTOLAR

BOZA

Malzemeler :

3 bardak Bulgur
2 kahve Fincanı Pirinç
3 bardak Toz Şeker
1 bardak eski Boza ya da kibrit kutusu büyüklüğünde Maya

Hazırlanışı :

Bulgurlar akşamdan bol su ile ıslatılır. Ertesi gün Bulgurlar ve Pirinç iyice ezilinceye kadar pişirilir. Mikser ile çırpılır ve ince süzgeçten geçirilir.

Bu karışım hafif ateşe konulur. İçine şekerler katılır ve eriyinceye kadar karıştırılır. Sonra ateşten alınır.

Bir yerde ılınmaya bırakılır. Arada bir karıştırılır. Ilıklaştıktan sonra içine eski boza ya da ılık suyla ezilmiş maya katılır. İyice karıştırılır.

Bu karışımın ağız kapatılarak, 20-25 º C 'lik bir yerde, ara sıra karıştırılarak 2-3 gün bekletilir. İçinde göz göz hale gelmiş kabarcıklar görülürse olmuş demektir. Serin bir yere alınır.

Soğuk Servis Yapılır. İsteğe bağlı olarak, üzerine sarı leblebi ve tarçın ilave edilir.

BUZLU ÇAY (ICE TEA)

Malzemeler : (1 bardak için)

½ su bardağı Demli Çay
2 yemek kaşığı Limon Suyu
Tozşeker
Buz

Defne Yaprağı

Hazırlanışı :

Büyük bir kokteyl bardağının yarısına kadar çayı doldurun. Üzerine yeterli miktarda buz koyun. İyice karıştırın. Limon suyu ve dilerseniz tozşeker ekleyin. İyice karıştırın. Defne yaprağı ilave edin. Soğuk olarak servis yapın.

Dilerseniz ice tea'yi limon suyu katmak yerine saf şeftali ya da limon suyu katarak da hazırlayabilirsiniz.

Süslemesi
Greyfurt süslemesi için 1 adet greyfurdun altından ve üstünden dilim kesip, yuvarlak bir şekil elde edin. Bıçağı zigzaglar çizerek greyfurdun etrafında dolaştırın ve küçük parçalar kesin. Daha sonra ortadan ikiye kesin. Hazırladığınız bu greyfurt süsünü ice tea bardağının kenarına takın.

LOHUSA ŞERBETİ

Malzemeler :

½ Kg Lohusa Şekeri
5 su bardağı Toz Şeker
15 adet Karanfil
3-4 Kabuk Tarçın
15-20 bardak Su

Hazırlanışı :

Büyük bir tencereye su, şeker (isteğe göre ayarlanır) ve lohusa şekeri konulur. Yarım saat kaynatılır.

Kabuk tarçınlar ve Karanfiller bir tülbent içinde tencereye atılır. Kaynatmaya devam edilir.

Hepsi süzülerek sıcak ya da soğuk ikram edilir.

Lohusa şerbeti, doğum sonrası ziyarete gelen kişilere ikram edilmesi adettendir. Lohusa şekeri İstanbul'da Mısır Çarşısında ve diğer yerlerde şekercilerde satılır. Yanında peksimet ya da galeta gibi şekersiz şeyler ikram edilir.

LİMONATA

Malzemeler : (6 bardak için)

1/2 kahve fincanı Limon Suyu
6 yemek kaşığı Toz Şeker
6 bardak Su

Hazırlanışı :

6 bardak su içinde, tozşeker eritilir. Üzerine limon suyu ilave edilir. Tadı kontrol edilir. İsteğe göre limon suyu miktarı arttırılabilir.

Soğuk servis yapılır.

Biraz daha farklı bir çeşni istenirse, yarım limon kabuğu ve 15 adet nane yaprağı havanda tozşekerin bir kısmı ile dövülerek ilave edilir. Biraz bekletildikten sonra süzülerek servis yapılır.

ZENCEFİLLİ LİMONATA

Malzemeler : (5-6 bardak için)

5 adet Limon Kabuğu
4-5 dal Taze Nane
1 yemek kaşığı Bal (isteğe göre arttırılabilir)
5 adet Limonun Suyu
1 silme çay kaşığı Zencefil
5 su bardağı Su

Hazırlanışı :

Limon kabuklarını, naneleri ve balı blender'den geçirin. 5 adet limon suyu, 1 silme çay kaşığı zencefil ilave olunur. Karışım tülbentten geçirilerek süzülür. 5 bardak su ilave olunur.

Soğuk Servis Sunulur. Arzuya göre Buz katılabilir.

ARMUT HOŞAFI

Malzemeler : (4-6 kişi için)

½ Kg Armut
3 su bardağı Elma Suyu
1 yemek kaşığı Limon Suyu
1 çay kaşığı Limon Kabuğu Rendesi
4 yemek kaşığı Toz Şeker
2 tatlı kaşığı Nişasta
100-150 gr çekirdeksiz İzmir Üzümü
100 gr Kuru Üzüm
50 gr kıyılmış Badem
1 adet Çubuk Tarçın
4 adet karanfil

Hazırlanışı :

Armutları soyup ince ince dilimleyin. Elma ve limon suyunu, 4 çorba kaşığı toz şeker ilave ederek, kaynatın.

Nişastayı soğuk suda eritip, bu karışıma, azar azar ilave edin. 2 su bardağı sıcak su ile birlikte, armutları üzümleri, tarçın ve karanfili karışıma ekleyip, armutlar yumuşayana kadar 5-6 dakika kısık ateşte kaynatın.

Hoşafınızı limon kabuğu rendesi ve kıyılmış bademle süsleyerek servis yapınız

Tart

Acıbademli Tartoletler

Malzemeler:
Bademli hamur:
2 yumurta akı
1 çay bardağı toz şeker
1 su bardağı öğütülmüş tuzsuz badem
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Tart Un
1 yumurta
50 g margarin

Hazırlanışı:
Bademli hamur: Yumurta aklarını toz şeker ve öğütülmüş badem ile derin bir kaba alın. Sürekli karıştırarak kısık ateşte 5 dakika kaynatarak pişirin.

Hamur: Tart unu yumurta ve margarin ile hamur haline getirin. 0,5 cm kalınlığında açıp su bardağı yardımı ile yuvarlaklar kesin ve tepsiye dizin.

Hazırladığınız bademli karışımı krema torbası yardımı ile yuvarlak tartların üzerine ortaları boş bırakılacak şekilde sıkın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-30 dakika

Bulutların Dansı

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Tart Un
1 yumurta
50 g margarin
Üzeri için:

4 adet orta boy elma
1çay bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz
Bulutlar için:
1 yumurta akı
1/4 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

Hazırlanışı:
Hamur: Tart unu yumurta ve margarinle yoğurun. Hamurun 2/3'sini 26 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kalıbın dibine yayın ve çatalla bir çok kez delin. Kalan hamuru rulo şeklinde yuvarlayın ve kalıbın kenarlarına 2,5 cm yüksekliğinde yapıştırıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Fırından alıp 10-15 dakika dinlendirin.

Elmaları soyup rendeleyin. Üzerine şekerin yarısını, tarçın ve cevizi ilave edin ve iyice karıştırın. Ön pişirme yaptığınız pasta tabanının üzerine yayın. Kalan toz şekeri üzerine serpin.

Bulutlar: Yumurta akını tuz ile 2-3 dakika kar haline gelinceye kadar çırpın. Mikserin en düşük devrinde 5 dakika daha çırparak pudra şekerini azar azar yedirin. Bu karışımı krema torbası yardımı ile pastanın üzerine bulutlar şeklinde sıkın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 140°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 140°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

İyice soğutup dilimleyerek servis yapın.

Çerezli Tart

Malzemeler:
Hamur:
1 yumurta
75 g margarin
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2 yemek kaşığı bal
2,5 su bardağı yulaf ezmesi
2-3 yemek kaşığı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Çerezli karışım:
1,5 çay bardağı bal
50 g margarin
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 su bardağı kuru erik (ikiye kesilmiş)
10 adet kuru kayısı (küçük parçalar halinde kesilmiş)
8 adet kuru incir (küçük parçalar halinde kesilmiş)
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay bardağı yaprak badem
1,5 çay bardağı fındık kırığı

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta, margarin, şekerli vanilin, bal, yulaf ezmesi, un ve hamur kabartma tozunu mikserin hamur karıştırıcı uçları ile çırpın. 25x30 cm ölçülerindeki yağlanmış tepsiye kaşık yardımı ile yayın.

Çerezli karışım: Bal, margarin ve şekerli vanilini bir tencerede tamamen çözülünceye kadar karıştırarak ısıtın. Ocaktan alıp üzerine erik, kayısı, incir, kuru üzüm, badem ve fındık kırığını ilave edin. İyice karıştırın ve hamurun üzerine yayıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Soğutup üstü kapalı 2-3 saat dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın.

Çilek Sepeti

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Tart Un
50 g margarin
1 yumurta
400 g çilek
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi
2,5 su bardağı süt
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
1,5 su bardağı soğuk süt
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
Sos:
1 poşet Dr. Oetker Meyveli Sos
2 çay bardağı su
Üzeri için:
10 adet çilek

Hazırlanışı:
Hamur: Tart unu margarin ve yumurta ile yoğurup 25x25 cm ölçülerindeki yağlanmış tepsiye yayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-35 dakika

Soğuyunca üzerine çilekleri dizin.

Krema: Sakızlı muhallebiyi 2,5 su bardağı süt ile pişirin. Arada karıştırarak iyice soğutup 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Pasta kremasını 1,5 su bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine soğuk sakızlı muhallebiyi ve şekerli vanilini ilave edip 2-3 dakika daha çırpın.

Bu kremayı çileklerin üzerine yayın.

Sos: Meyveli sosu 2 çay bardağı su ile tarifine göre hazırlayın. Soğutup pastanın üzerinde gezdirin.

Çilekleri tartın üzerine sıralayın.

Buzdolabında 2 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.

Erikli Turta

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr.Oetker Tart Un
1 yumurta
125 g margarin
3 yemek kaşığı su
Üzeri için:
250 g mürdüm eriği
2 yemek kaşığı galeta unu
2 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı fındık kırığı
1 tatlı kaşığı tarçın
25 g tereyağı

Hazırlanışı:
Hamur: Tart unu yumurta, margarin ve su ile çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba yayın.

Erikleri ikiye ayırıp çekirdeklerini çıkardıktan sonra, iç kısımları üste gelecek şekilde hamurun üzerine dizin. Üzerine sırasıyla galeta unu, şeker, fındık kırığı ve tarçını serpin. Tereyağını küçük parçalar halinde tartın üzerine paylaştırın ve pişirin.
Elektrikli Mini Fırın: 150°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 150°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 45-55 dakika

Prenses Pasta

Malzemeler:
Hamur :
100 g margarin
1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
2 yemek kaşığı su
1 limon kabuğu rendesi
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
2,5-3 çay bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Krema :
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
1 limonun suyu
350 g çilek
1 poşet Dr. Oetker Tart Jölesi
2 yemek kaşığı toz şeker
2,5 çay bardağı su
50 g beyaz çikolata

Hazırlanışı:
Hamur: Margarin, pudra şekeri, su, limon kabuğu rendesi, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 2-3 dakika çırpın. Bu hamurun 2/3' ini 28 cm çapındaki yağlanmış kalıbın zeminine ıslatılmış kaşık yardımı ile yayın. Çatalla bir çok kez delin. Kenarlık yapmak için kalan hamuru 1 yemek kaşığı un ile tekrar yoğurup kalıbın yanlarına eşit olarak 1,5-2 cm yüksekliğinde yapıştırın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Krema: Krem şantiyi süt ile 2-3 dakika çırpın. Limon suyunu da ilave edip 1 dakika daha çırpın.

Bu kremayı soğuyan pasta tabanının üzerine yayıp çilekleri dizin. Tart jölesini şeker ve su ile tarifine göre hazırlayın ve çileklerin üzerini kaplayın.

Beyaz çikolatayı rendeleyip pastayı süsleyin. Dolapta 1-2 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.

Çıtır Tart

Malzemeler:
Çerezli karışım:
75 g margarin
4 yemek kaşığı bal
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 su bardağı tuzsuz badem
Yarım su bardağı ceviz içi
2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı soğuk süt
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Tart Un
1 yumurta
125 g margarin
3 yemek kaşığı su

Hazırlanışı:
Çerezli karışım: Bademleri 15 dakika kaynatıp kabuklarını soyun ve yaprak şeklinde ayırın. Margarin, bal, toz şeker ve şekerli vanilini bir tencerede eritin. Üzerine badem, ceviz ve dolmalık fıstıkları ilave edip karıştırarak 2-3 dakika daha pişirin. Tarifine göre hazırladığınız krem şantiden 1 su bardağı ilave edip 7-8 dakika kaynatın.

Hamur: Tart unu yumurta, margarin ve suyla tarifine göre hazırlayın. 26 cm çapındaki yağlanmış kalıba yayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 30-40 dakika

Tartın üzeri pembeleştiğinde (20-25'nci dakikada) fırından çıkartıp üzerine çerezli karışımı yayın. Tekrar fırına sürüp üzeri pembeleşinceye kadar 10-15 dakika daha pişirin.

Tartoletler

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Tart Un
1 yumurta
50 g margarin
Krema:
1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Puding
2,5 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Vanilyalı Dondurma
Üzeri için:
Mevsim meyveleri

Hazırlanışı:
Hamur: Tart un karışımının üzerine yumurta ve margarini ilave edin. Mikserin hamur karıştırıcı uçları ile 3 dakika çırpın. 12 adet küçük tart kalıbının içlerini margarin ile yağlayın. Tart hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp merdane ile açın ve kalıbın dibini ve yanlarını kaplayacak şekilde bastırarak yayın. Diplerini çatal yardımı ile delin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Fırından çıkartıp iyice soğuduğunda kalıplarından çıkartın.

Krema: Vanilinli pudingi 2,5 su bardağı süt ile 2-3 dakika kaynatarak pişirin. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına alın. İyice soğuduğunda üzerine 1 poşet toz dondurmayı döküp 2-3 dakika çırpın. Bu kremayı buzdolabında 10-15 dakika bekletip tartoletlerin içine doldurun.

Üzerlerini meyvelerle süsleyip tarifine göre hazırladığınız tart jölesi ile kaplayın.

Havuçlu Tart

Malzemeler:
Üst malzeme:
6-7 adet orta boy havuç
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı ceviz içi
1 çay kaşığı tarçın
Hamur:
1 paket Dr. Oetker Tart Un
1 yumurta
50 g margarin

Hazırlanışı:
Üst malzeme: Havuçları soyup rendeleyin. Şeker ile birlikte ocakta karıştırarak suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alınca ceviz ve tarçını ekleyip karıştırın.
Hamur: Tart un karışımını yumurta ve margarin ile yoğurun.

Hamurun yarısını 26 cm çapındaki yağlanmış tepsinin zeminine yayın. Kalan hamurun yarısını kalıbın kenarlarına bastırarak 2 cm yüksekliğinde kenar oluşturun. Havuçlu iç malzemeyi yayın. Kalan hamuru 2-3 mm kalınlığında açıp ince şeritler kesin. Tartın üzerine sepet şeklinde dizin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25 dakika

TATLILAR

AŞURE

Malzemeler :

250 gr Aşurelik Dövülmüş Buğday (1,5 bardak)
1,5 kahve fincanı Pirinç
30 bardak Su
750 gr TozŞeker
3 bardak Süt
50 gr Kuru Fasulye
50 gr Kuru Bakla
50 gr Nohut
100 gr İç Ceviz
100 gr Kuru Kayısı
150 gr Sultani Üzüm
100 gr İncir
25 gr Beyaz Çam Fıstığı
25 gr Kuş Üzümü
100 gr Tatlı İç Badem
1 kahve fincanı Gül Suyu

1,5 bardak aşurelik buğdayı ve 1,5 kahve fincanı pirinci bir tencereye koyarak, bir gece suda bekletin.

Fasulye, Nohut, Nohutu da bir gece önceden ıslatmak gerekir.

Ertesi gün, bu suyu döküp yerine 30 bardak su koyup, buğdaylar iyice yumuşayıncaya kadar 2-3 saat pişirmelidir.

Daha sonra üstüne, 3 bardak (750 gr) toz şeker, 3 bardak süt katılarak, şeker eriyene kadar karıştırılır. İki taşım kaynatılır.

Bu sütlü ve şekerli buğday suyuna, bir gece önce ıslatılmış ve sonra haşlanmış, nohut, fasulye, bakla, ayıklanmış ve yıkanmış Sultani Üzüm, KuşÜzümü, küçük küçük kesilmiş Kayısı, İncir, Çam Fıstık, kabukları

soyulmuş (haşlanarak) badem, küçük parçalara bölünmüş iç ceviz ve bir kahve fincanı gülsuyu katılarak bir taşım kaynatılmalı. Tencereyi ateşten alıp hemen kaselere bölmeli.

Kaselerin üstlerini badem, ceviz, üzüm ve nar ile süsleyebilirsiniz.

AYVA TATLISI

Malzemeler : (6 kişi için)

3 adet büyük Ayva
10 yemek kaşığı Şeker
2 adet Elma
½ çay kaşığı Tarçın
Süslemek İçin
Ceviz, Taze Kaymak

Hazırlanışı :

Ayvaları soyup ortadan ikiye bölerek çekirdek yuvalarını temizleyin. Fırına girebilecek kapaklı bir kaba dizin. Her yarım ayva için iki yemek kaşığı ve iki kaşık da fazladan olmak üzere sekiz kaşık toz şekeri üzerlerine gezdirin.

Çok kısık ateşte pişmeye bırakın. Renk vermesi için çekirdekleri fırın kabına eklemeyi unutmayın. Diğer tarafta elmaları soyup rendeleyerek kalan iki kaşık şeker ve tarçınla karıştırın.

Ateşten aldığınız ayvaların çekirdek yuvalarına rendelenmiş elmaları eşit olarak yerleştirin kendi suyu ile 160 derece ısıdaki fırına verin. Kendi suyu az gelirse yarım çay bardağı sıcak su ekleyebilirsiniz. Elmalar ve ayvalar fırında iyice yumuşayınca çıkarın.

Servis tabaklarına alın.
Soğuduktan sonra üzerini taze kaymak ve cevizle süsleyerek servis yapınız.

ELMALI TATLI

Malzemeler : (6 kişi için)

3 adet büyük Elma
1 su bardağı dövülmüş ceviz
½ lt Süt
1 çay kaşığı Tarçın
1 kahve fincanı Un
8 yemek kaşığı su bardağı toz şeker
1 paket Vanilya

Hazırlanışı :

Elmaları soyup çekirdek yuvalarını temizleyerek az suda 10 dakika kadar pişirin.

Servis tabağına alıp içlerine tarçın ve ceviz karışımından eşit miktarlarda doldurun.

Diğer tarafta süt, şeker ve unu karıştırarak koyuca bir muhallebi hazırlayın.Vanilyayı ekleyin. Ceviz ve elmaların üzerine yayın.

Soğuduktan sonra servis yapınız.

SÜTLÜ GÜLLAÇ TATLISI

Malzemeler : (6 kişi için)

6 yaprak güllaç
200 gr Ceviziçi
½ Kg Toz Şeker
1 Kg Süt
Meyva Şekerlemesi yada Hindistan Cevizi

Hazırlanışı :

Büyük ve yayvan bir tepsiye sütün yarısını koyarak el yakacak sıcaklığa kadar ısıtın. Ceviziçini fazla ufaltmadan dövüp, hazırlayın.

Güllaç yaprağının bir tanesini ortadan ikiye bölün. Bu yarım güllacı tekrar ikiye katlayarak sıcak sütün içine batırıp yumuşamasını sağlayın. Sütten çıkararak tabağa alın. İkiye katlanmış ama çeyrek güllaç görünümündeki yaprağın geniş tarafına dövülmüş cevizden iki kaşık koyup sigara böreği gibi ama daha kalınca sarın. Hepsini aynı şekilde sararak cam tepsiye dizin.

Kalan sütü kaynatıp şekerini koyun. Damak tadınıza göre şekerini azaltıp, artırabilirsiniz. Şeker sütün içinde eriyince sıcak sütü güllaç tepsisine yavaş yavaş dökün. Üzerine bir kapak kapatıp sütü iyice çekmesini bekleyin. Sütü çektikçe yeni süt ilave edin. Güllaçlar iyice sütlü olmalı.

Üzerine isteğe göre meyva şekerlemesi ya da hindistan cevizi tozu ile süslenebilir. Hindistan cevizi beyaz güllacın üzerinde pek belli olmasa da çok hoş bir koku ve tad sağlar. Sütünü iyice çekip, doyma noktasına gelen güllaç tepsisini buzdolabına koyun. Soğuduktan sonra tabaklara alarak servis yapın.

İNCİR DİLİMLERİ

Malzemeler : (20 adet için)

150 gr Kuru İncir
50 gr Toz Badem
Kavrulmuş Badem
2 kaşık Çokokrem
1 çorba kaşığı Bal

Hazırlanışı :

Kuru İncirleri Mutfak Robotu ile rendeleyin. İçine kavrulmuş bademi, bal ve çokokremi ekleyin. İyice karıştırın.

Meydana gelen hamuru rulo haline getirin. 20 eşit parçaya bölün.

Kavrulmuş bademe batırın. Bir yağlı kağıt üzerinde buzdolabında soğutun.

Servis yaparken üzerine sütlü çikolata sosu konulabilir.

İRMİK HELVASI

Malzemeler : (4-6 kişi için)

½ Kg iri boy İrmik
4 bardak Su
3 su bardağı Toz Şeker
1 kahve fincanı Çam Fıstığı
1 su bardağı Sıvı Yağ

Hazırlanışı :

Şekerin yarısı ve 4 bardak su karıştırılarak kaynatılır.

Diğer tarafta yağ kızdırılır, içine fıstıklar atılır, hafif pembeleşince, irmik konur. Hafif ateşte karıştırılarak kavrulur. Aniden bir tarafın kavrulmaması için sürekli karıştırılmaya dikkat edilir. İrmik ve fıstıklar yağı dışarı vermeye başladığında ve irmik kokusu duyulduğunda, kaynayan şekerli sudan içine bir kaşık dökülür. Cızırtı çıkarırsa pişmiş demektir.

Helva ocaktan alınır ve şekerli kaynayan su üzerine dökülür. İyice karıştırılır ve tekrar ateşe konur. Suyunu çekene kadar pişirilir.

Tencerenin kapağı açılır ve kalan şeker üzerine dökülür ve karıştırılır. Soğuyana kadar 3-4 kez açılır ve karıştırılır.

Şekerin yarısının sonradan konulması, helvanın tane tane olmasını sağlar.

KABAK TATLISI

Malzemeler : (6 kişi için)

2 Kg Bal Kabağı
1 Kg Toz Şeker
Süslemek için Ceviz

Hazırlanışı :

Kabağı bütün aldıysanız dilimleyip kabuklarını soyarak geniş bir kapta şekerle örterek bir kaç saat bekletin. Kabuklarını soyup hazırlamak biraz zor olduğundan dilimlenmiş olarak satılanlardan almanızı öneririm.

Bekleme süresi sonunda sulanmış olan kabakları hiç su koymadan kısık ateşte ağır ağır pişirin. Yumuşayınca ateşi kapatıp soğumaya bırakın.

Servis sırasında üzerini dövülmüş cevizle süsleyin.

MUHALLEBİLİ KADAYIF

Malzemeler : (6 kişi için)

1 paket margarin
Muhallebi İçin
6 su bardağı süt
Bir buçuk su bardağı tozşeker
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı pirinç unu
1 tatlı kaşığı nişasta
2 adet yumurta sarısı
Bir tutam tuz, vanilya
Şerbeti İçin
4 su bardağı tozşeker
5 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Hazırlanışı :

Öncelikle şerbeti hazırlayın. Bunun için su ve şekeri bir tencereye alın.

Kaynamaya başladıktan sonra 15 dakika daha ocakta tutun. Limon suyunu ilave edin. Bir-iki taşım kaynatıp tencereyi ocaktan alın. Şerbeti soğumaya bırakın.
40 cm çapında bir tepsiyi, erimiş margarinin yarısı ile yağlayın. Kadayıfın yarısını bu tepsiye döşeyin. Ayrı bir yerde süt, vanilya, un, nişasta, pirinç unu, tuz ve şekeri karıştırıp, muhallebi kıvamına getirin. Koyulaşınca, muhallebiye 2 adet çırpılmış yumurta sarısı katın. 1-2 dakika daha karıştırın. Tencereyi ocaktan alıp, 10 dakika dinlendirin.

Tepsiye yayılan kadayıfın üzerine muhallebiyi yayın. Kalan kadayıfı da üzerine döşeyin. 1 saat bekletin. Erimiş margarini kadayıfın üzerine gezdirin. Orta ısılı fırında kadayıf kızarana dek pişirin. Üzerine soğuk şerbeti gezdirin.

Kadayıf şerbeti iyice çekince dilimleyerek servis yapın.

KESTANE ŞEKERİ

Malzemeler :

½ Kg Kestane
350 gr Tozşeker
2 tatlı kaşığı Vanilya
Su

Hazırlanışı :

Kestanelerin dış kabukları soyulur. İç kabukları ile suya konarak iç kabuklar soyulana kadara, hafif ateşte kaynatılır. Ateşten indirilir ve iç kabukları soyulur.

Şeker tencereye konur. Üzerini 1 parmak geçecek kadar su ilave edilir. Karıştırmadan şekerin erimesi beklenir.

Eridikten sonra kestaneler konulur ve çok hafif ateşte, kaynatmadan 2 saat pişirilir.

Ateşten alındıktan sonra 1 gün beklenir. Sonra kalan şurubu eminceye kadar çok hafif ateşte yeniden pişirilir.

Servis yapılırken, üstlerine Vanilya serpilir.

KOLAY PROFITEROL

Malzemeler : (4 kişi için)

2 paket bebe Bisküvisi
3-4 adet Elma
200 gr çekilmiş Fındık
1 paket kakaolu Puding
Hindistan Cevizi
2 su bardağı Su

Hazırlanışı :

Elmaları rendeleyin. Rendenin içine fındıkları ve küçük küçük kırdığınız bisküvileri katıp iyice yoğurun. Daha sonra dilediğiniz büyüklükte toplar yaparak servis tabağına diziniz.

2 bardak su ile pudingi hazırlayın. Yaptığınız topların üzerine her yeri kaplayacak şekilde yaptığınız pudingi dökün. Son olarak en üste Hindistan Cevizlerini serpin.

Artan keki hava almayan bir kapta bir kaç gün saklayabilirsiniz.

LİMONLU CHEESECAKE

Malzemeler : (6 kişi için)

300 gram labne peyniri
2 adet yumurta
½ su bardağı Toz Şeker
2 su bardağı Krem Şanti
½ su bardağı rendelenmiş Limon (kabuğu ve içi beraber)

3 yaprak jelatin
250 gram kepekli tatlı bisküvi
Üç buçuk çorba kaşığı margarin
Üzerinin limon dilimleri

Hazırlanışı :

Bisküvi ile margarini karıştırın. 20 cm'lik kelepçeli bir kek kalıbına yerleştirin.

Yumurtanın sarısını ve beyazını ayrı ayrı çırpın. Öncelikle sarısını kremşanti, şeker ve labneyle karıştırın. Yumurta beyazlarını ekleyin. Rendelenmiş limonu ekleyin. Jelatini ıslatın. Eriyince yumurtalı karışıma ekleyin. Kek kalıbına dökün.

Üzerine dövülmüş bisküvileri yayın. Buzdolabında 3-4 saat bekletin. Daha sonra kalıbı servis tabağına ters çevirip, cheescake'yi çıkarın.

Limon dilimleri ile süsleyip, dilimleyerek servis yapın.

LİMONLU DONDURMA

Malzemeler : (4 kişi için)

3 Limon Suyu
1 Su bardağı Toz Şeker
2 bardak Su
1 Limon Kabuğu Rendesi

Hazırlanışı :

1 bardak toz şeker ve 1 limon kabuğu rendesi bir kasenin içinde iyice karıştırılarak yedirilir.

Limon kabuğu yedirilmiş şekere 2 bardak su katılır. Karıştırılarak şeker eritilir. Tüm malzeme süzgeçten geçirilir.

Süzgeçten geçirilen malzemeye 3 limon suyu ilave edilir. Dondurulacağı kaba konur ve buzluğa kaldırılır. Ara ara karıştırılarak dondurulur.

LİMONLU HALKA

Malzemeler : (4-6 kişi için)

125 gr Tereyağı
1 adet Limon
2 adet Yumurta Sarısı
200 gr Un
50 gr Nişasta
1 tatlı kaşığı silme Kabartma Tozu
Üstüne
1 adet Yumurta Sarısı
Süt

Hazırlanışı :

Şekerle tereyağını köpürünceye kadar çırpın. Limon kabuğunu rendeleyin ve suyunu sıkın. Sonra her ikisini de yumurta sarısı ile birlikte şekerli tereyağına ilave edin.

Nişasta ve kabartma tozuyla birlikte karıştırdığınız unu kaşık kaşık malzemeye katın ve hazırladığınız hamuru 1 gece buzdolabında bırakın.

Hamuru unladığınız tezgahta ½ cm kalınlığında açın. Çok ufak halkalar kesin ve yağlayıp üstüne un serptiğiniz tepsiye dizin. Yumurta sarısı ile bir miktar sütü karıştırın ve halkaların üstüne sürün. Önceden ısıttığınız fırında açık sarı bir renk alana kadar pişirin.

Öneri ; Bir kısmının üstüne sütlü yumurta sürmeyip, halkalar soğuduktan sonra üstlerine pudra şekerli limon karışımını sürün.

MEYVE SALATASI

Malzemeler : (4 kişi için)

2 şer adet elma, portakal, muz, armut, kivi (hepsinin bulunması şart değil, 2-3 cins meyve yeterli)
1 su bardağı konsantre şeftali yada kayısı suyu
1 yemek kaşığı tozşeker
1/2 çay bardağı limon suyu

Hazırlanışı :

Kişi başına yarımşar adet olmak üzere evde bulunan mevsim meyvelerini soyarak fındık büyüklüğünde doğrayın. Yani dört kişi için iki elma, iki portakal, iki muz vs... Hepsini yarım çay bardağı limon suyu içinde karıştırın. Üzerine bir kaşık toz şeker eklediğiniz su bardağı dolusu konsantre kayısı yada şeftali suyunu gezdirin. Buzdolabında bir saat kadar bekletin. Ayaklı kaselere bölerek servis yapın.

Servis yaparken üzerine isteğe bağlı dövülmüş ceviz ve/veya fındık ekleyebilirsiniz.

NARENCİYE PELTESİ

Malzemeler : (4 kişi için)

2 su bardağı Portakal Suyu
1 su bardağı Greyfurt Suyu
½ Limonun Suyu
4 yemek Kaşığı Nişasta
¾ su bardağı Toz Şeker
1 su bardağı Su
1 yemek kaşığı Portakal Kabuğu Rendesi

Hazırlanışı :

Portakal, greyfurt ve limonu narenciye sıkacağıyla sıkın. 3 yemek kaşığı nişastayı, 1 su bardağı suda eritin. Meyve suyunun içinde şekeri eritin, portakal kabuğu rendesini ekleyin ve kısık ateşte kaynatmaya başlayın.

Nişastalı suyu yavaş yavaş, şekerli meyve suyuna ilave edin ve devamlı karıştırın. Pelteniz 5-7 dakika kaynadıktan sonra, koyulaşınca kaselere boşaltın.

Soğuk Servis Yapınız.

PORTAKAL FIRINDA

Malzemeler : (3 kişilik)

3 adet Portakal
2 adet golden elma
1 adet muz
6 adet tarçınlı akide şekeri
1 paket Krem Şanti
1 çorba kaşığı Kakao
Süslemek için antepfıstığı

Hazırlanışı :

Portakalların üzerinden yuvarlak bir şapka kesin. İçlerini oyucu yardımıyla oyun.

Kabuğundan çıkardığınız portakalların suyunu sıkın. Elmaları ve muzu küçük doğrayıp, portakal suyu ile karıştırın.

Akide şekerlerini havanda dövüp, meyvelere ilave edin. Hazırladığınız malzemeyi, portakalların içine doldurun.

Portakalları fırın kaplarına koyun. Orta hararetli fırında 25-30 dakika pişirin. Bu arada krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp, içine kakao atıp çırpın ve buz- dolabında soğutun. Pişen portakalları fırından alıp, ılınmaya bırakın.

Daha sonra üzerlerine krem şanti koyun. File fıstık serpin. Şapkalarını kapatıp, servis yapın.

VİŞNELİ TATLI

Malzemeler : (8 - 10 kişi için)

2 paket bebe bisküvisi
2 paket vanilyalı puding
3,5 bardak vişneli meyve suyu
3 bardak Süt
1 kase dondurulmuş vişne.

Hazırlanışı :

Bir paket vanilyalı pudingi 3 bardak sütle pişirin. Geniş bir cam kaba bebe bisküvilerinin yarısını dizin. Pudingi üzerine yayın..

Üzerine bir kat daha bebe bisküvisi dizin. Bisküvilerin üzerine çekirdekleri çıkarılmış vişneleri bolca yerleştirin. Kalan pudingi 3,5 bardak vişne suyu ile pişirin. Kaptaki vişnelerin üzerine yayın.

Buzdolabında bir iki saat bekletin. İyice soğuduktan sonra servis yapın.

Bu ölçülerde yapılan tatlı oldukça fazla kişiye yetecek miktarda olduğu için daha az kişi için yapılmak istendiğinde ölçülerin yarısını kullanmak iyi olur.

ZERDE

Malzemeler : (4-6 kişi için)

1 çay bardağı kırıksız iyi cins Pirinç
2 su bardağı Toz Şeker
1 yemek kaşığı Nişasta
5 su bardağı Su
1 tutam Safran (çay kaşığının ucunda)
1 tutam Zerdeçal
Süslemek İçin
Fındık, Fıstık, Kuş Üzümü, Nar Tanesi, Tarçın Tozu, Ağartılmış Badem

Hazırlanışı :

5 bardak suyun içine pirinç konur ve yumuşayıncaya kadar haşlanır.
Şeker katılıp, kaynatmaya devam edilir.

Evvelce suda ıslatılıp, eritilmiş safran, zerdeçal (safran bulunamazsa sadece zerdeçal) haşlanan pirincin üstüne dökülür. Kaynamaya bırakılır.

Kaynamakta olan karışıma suda ezilmiş nişasta ilave edilir. Kaynatmaya devam edilir.

Pişmesi biten zerde servis kaselerine alınır. Üzeri süs bölümünde verilenlerden arzu edilenlerle süslenir.

Zerdenin fazla koyu olmaması gerekir. Suyunu ve nişastasının ayarını iyi tutturmak gerekir. Safran'ın da fazla kullanılmaması lazımdır.
Arzuya göre üzerine gülsuyu da konabilir.

Şekerpare

Malzemeler :

Şurup için :

3 su bardağı toz şeker.
3,5 su bardağı su.
Yarım limon suyu.

Hamur için :

5 kahve fincanı un.
10 çorba kaşığı pudra şekeri
2,5 kahve fincanı margarin
1 yumurta
Yarım su bardağı toz badem
1 tatlı kaşığı kabartma tozu

Yarım limon kabuğu veya portakal kabuğu rendesi
1 su bardağı ceviz içi, şam fıstığı veya badem.

Hazırlanışı :

Derin bir kapta un, pudra şekeri, margarin, yumurta, toz badem, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi veya portakal kabuğu rendesini karıştırıp yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp şekillendirin ve yağlanmış tepsiye dizin. Şekerparelerin üzerini istediğinize göre ceviz içi, fındık veya badem ile süsleyin.
Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirin.
Tozşeker ve suyu bir tencerede kaynatıp şurubu hazırlayın. Limon suyunu ilave edip ateşten alın.
Sıcak şurubu sıcak şekerparelerin üzerine döküp soğumaya bırakın.
Soğuduktan sonra servis tabağına alın ve servis yapın.

Burma Tatlısı

Malzemeler :

Şurubu İçin :
2 su bardağı toz şeker.
2 su bardağı su.
3 damla limon suyu.
Hamuru için :
15 hazır baklava yufkası
yarım tavuk göğüs eti.
2 tatlı kaşığı tarçın.
1 çay bardağı kuru üzüm.
1 çay bardağı çekilmiş ceviz içi.
Yarım çay bardağı toz şeker.
250 gr. (1 paket) margarin.

Hazırlanışı :

Tavuk etini haşlayıp süzün ve tel tel ayırın. Ceviz, üzüm, tarçın ve tozşekeri ilave ederek karıştırın.

Bir kapta su ile tozşekeri kaynatıp şurubu hazırlayın. Limon suyu ekleyip soğumaya bırakın.
Yufkaları tezgaha sererek eritilmiş margarinle yağlayın. Her birinin uç kısmına hazırlamış olduğunuz harçtan ekleyip oklavaya sarın ve büzerek yuvarlayın. Yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine kalan yağı sürün. Sıcak fırında kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak tatlının üzerine soğuk şurubu dökün.
Şurubunu çekip soğuyunca tatlınız servise hazırdır.

Bonbon Tatlısı

Malzemeler :

2 paket bisküvi
1 paket margarin
8 çorba kaşığı tozşeker
1 kaşık limon rendesi
Yarım limon ve portakal suyu
2 çorba kaşığı kakao
Süslemek için :
2 çorba kaşığı çekilmiş şam fıstığı veya fındık.

Hazırlanışı :

Bisküvileri ezerek toz haline getirin.
Margarini eritip toz şekeri ilave edin ve karıştırıp bisküvileri ekleyin.
Kakao, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu ilave edip iyice karıştırın.
Hazırladığınız karışım henüz sıcakken ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp top haline getirin. Dilediğiniz süsleme malzemesine bulayıp servis tabağına yerleştirin.
Not : Süsleme sırasına topların sıcak olmasına dikkat edin. Aksi halde süsleme malzemelerine bulamakta zorluk çekersiniz.

Şirin Kayganak

Malzemeler :

6 yumurta
2 su bardağı pekmez
yarım su bardağı su
yarım su bardağı tozşeker
Kızartmak için
100 gr. Tereyağı

Hazırlanışı :

Yumurtaları çırpın. Tereyağını tavada kızdırın.
Çırpılmış yumurtaları tel süzgeçten geçirerek ince ince kızgın yağa akıtın.
Çatalla karıştırarak tel tek olmasını sağlayın.
Pembeleşinceye kadar kızartın. Pekmez, su ve tozşekeri derin bir tavada karıştırıp kaynatın. Ve kızartılmış yumurtanın üzerine gezdirerek dökün. Bir taşım kaynatıp ateşten alın. Dilerseniz ceviz içi ile süsleyip servis yapın.

Nevzine

Malzemeler :

1 paket margarin
1,5 sı bardağı çekilmiş ceviz.
3 çorba kaşığı tahin
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı su
1 çay kaşığı karbonat
Şerbet için :
3 su bardağı toz şeker.
3 su bardağı su
2 çorba kaşığı limon suyu

Hazırlanışı :

Un, eritilmiş ılık margarin, ceviz, tahin, yoğurt, su ve karbonatı bir kasede karıştırıp sert bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bezle örtüp 15 dakika dinlendirin. Hamuru yağlanmış tepsiye yayıp baklava dilimleri şeklinde

kesin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar yaklaşık yarım saat pişirin.
Tozşeker ve suyu geniş bir tencerede yarım saat kaynatın. Limon suyunu ilave edip soğumaya bırakın. Fırından çıkardığınız nevzine üzerinde soğuk şerbeti döküp servis yapın.

Kayısı Tatlısı

Malzemeler :

1 kg. iri cins kuru kayısı
Yarım su bardağı toz şeker
8 su bardağı su
Yarım limon suyu
200 gr. ceviz içi
2-3 çorba kaşığı susam

Hazırlanışı :

Kuru kayısıları yıkayın. Bir tencereye alıp toz şeker, su ve limon suyunu ilave edin. Orta ateşte 15 dakika kaynatıp soğumaya bırakın. Kayısılar soğuduktan sonra kevgirle ayrı bir tabağa alın. Her bir kayısının içine yarım ceviz içi yerleştirip küçük bir tepsiye yan yana dizin. Tencerede kalan şurubu kayısıların üzerine gezdirerek dökün. 1-2 saat bekletin. Kayısı tatlısını servis tabaklarına paylaştırıp, üzerine susam serperek servis yapın.

Portakallı İrmik Tatlısı

Malzemeler :

1,5 su bardağı portakal kabuğu rendesi
1,5 su bardağı portakal suyu
4 su bardağı su
1 su bardağı irmik
1,5 su bardağı toz şeker
Süslemek için

Birkaç portakal dilimi

Hazırlanışı :

Portakal kabuğu rendesi, portakal suyu, su, irmik ve toz şekeri bir tencereye alıp orta ateşte koyulaşıncaya kadar karıştırarak pişirin. Hazırladığınız muhallebiyi yuvarlak ve derin bir kaseye boşaltarak bir gece buzdolabında bekletin. Servis yapacağınız zaman kaseyi servis tabağına ters çevirerek tatlıyı çıkarın. Portakal dilimleri ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

Hindistan Cevizli Lokum

Malzemeler :

3 çay bardağı pirinç
4 çay bardağı süt.
1 su bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kuru üzüm
1 su bardağı hindistancevizi rendesi

Hazırlanışı :

Pirinci soğuk su ile ıslatın ve 12 saat bekletin. Süzüp çok az su ilave ederek 15 dakika kadar haşlayın. Pudra şekeri, süt, kuru üzüm ve hindistancevizinin yarısını pirince ekleyin. Sürekli karıştırarak 20-25 dakika kadar kısık ateşte pişirin. Fırın tepsisini yağlı kağıtla döşeyip hazırladığınız hamuru 2 cm kalınlığında dökün. Donması için en az 6 saat buzdolabında bekletin. Küçük kare parçalar şeklinde kesin. Her parçayı Hindistan cevizi rendesine bulayıp kahve eşliğinde servis yapın.

Lokma

Malzemeler : (4 kişi için)

4 su bardağı un
1 adet yumurta

1-1,5 su bardağı ılık su
Yeteri kadar maya
1 Çay kaşığı tuz
Kızartmak için :
Ayçiçek yağı
Şurup için :
3 su bardağı şeker
2 su bardağı su
½ limon suyu

Hazırlanışı :

Unu eleyin, ortasını havuz gibi açın. Maya, yumurta, ılık su ve tuz koyarak karıştırın.
Boza kıvamında akıcı bir hamur hazırlayın. Hamuru sıcak ortamda ağzı kapalı olarak 20 dakika mayalanması için bekletin. Yeterince mayalandıktan sonra hamur avuç içinde sıkılarak yağa batırılmış çay kaşığı yardımıyla (çay kaşığı ile yapmakta zorlanırsanız, lokma makinesi kullanın) bilye büyüklüğünde parçalar alınıp yağda kızartılır. (Önceden su, şeker ve limon karışımında bir taşım kaynatılarak hazırlanan şurup ılıması için bekletilir. Sonra kullanılır.) Yağdan aldığımız kızarmış hamur ılıtılmış şurubun içerisine atılır ve çok az bekletildikten (şekeri çekinceye kadar) sonra çıkartılır.

Tatlılar

Meyveli Puding

Malzemeler:
1poşet Dr. Oetker Vanilinli Puding
3,5 su bardağı süt
200 g taze mevsim meyveleri
1 poşet Dr. Oetker Tart Jölesi

Hazırlanışı:
1 poşet vanilinli pudingi sütle 2-3 dakika kaynatarak pişirin. Kaselerin yarısına kadar doldurun ve iyice soğumasını bekleyin. Meyveleri uygun boyutlarda doğrayıp pudinglerin üzerine dizin. Bir poşet tart jölesini tarifine göre hazırlayın. 1 dakika soğutun ve meyvelerin üzerini kaplayın. İyice soğuduktan sonra servis yapın.

Prenses Tatlısı

Malzemeler:
2 poşet Dr.Oetker İrmik Tatlısı
5 su bardağı süt
50 g margarin
1 portakal kabuğu rendesi
1 paket etimek (125 g)
1 poşet Dr. Oetker Portakal Aromalı Frutti
1 su bardağı su
Yarım çay bardağı hindistancevizi

Hazırlanışı:
2 poşet irmik tatlısını 5 su bardağı süt ile orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında 50 g margarin ve portakal kabuğu rendesini ekleyip 5 dakika daha kaynatın.

Dikdörtgen bir kalıba 6 adet etimeği tek sıra halinde dizin. 1 yemek kaşığı portakal aromalı fruttiyi 1 su bardağı suyun içinde eritin. Bu karışımın yarısıyla dizdiğiniz etimekleri ıslatın. Üzerine sıcak irmik tatlısının yarısını

döküp yayın. Aynı şekilde ikinci kat etimeği dizin ve kalan frutti ile ıslatın. Ayırdığınız irmik tatlısını etimeklerin üzerine dökün.

Soğuduktan sonra üzerini hindistancevizi ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

Havuç Tatlısı

Malzemeler:
500 g havuç
1,5 çay bardağı toz şeker
6-7 adet sade pötibör bisküvi
Yarım çay bardağı fındık kırığı
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1,5 çay bardağı soğuk süt
2 yemek kaşığı hindistancevizi

Hazırlanışı:
Havuçları rendeleyip şeker ile birlikte suyunu çekinceye kadar (5-10 dakika) pişirin. Soğuduktan sonra ufalanmış bisküvi ve fındık kırığını ilave edin. Karıştırıp 20x25 cm ölçülerindeki kalıba yayın.

Krem şantiyi süt ile çırpın ve havuçların üzerine yayın. Hindistan cevizi serpin ve buzdolabında 3-4 saat dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın.

Çikolatalı Kup

Malzemeler:
Mousse:
1 paket Dr. Oetker Çikolatalı Mousse
2,5 çay bardağı soğuk süt
Beze:
3 yumurta akı
2 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 yemek kaşığı mısır nişastası
1 yemek kaşığı rom
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Hazırlanışı:
Mousse: Çikolatalı Mousseu 2,5 çay bardağı süt ile çırparak tarifine göre hazırlayın. 12 adet cam kase veya kadehlere paylaştırın ve buzdolabına kaldırın.

Beze: Yumurta aklarını mikserin yüksek devrinde 2-3 dakika çırpın. Üzerine pudra şekeri ve nişastayı azar azar ilave ederek çırpmaya devam edin. Romu da ilave ettikten sonra 1 dakika daha çırpın. Bu karışımın yarısını krema torbası yardımı ile yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine küçük noktalar halinde sıkın (1 cm çapında). Kalan kremaya kakao ilave edip iyice karıştırın. Bu kremayı da aynı şekilde sıkıp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 10-15 dakika

Elde ettiğiniz bu iki renk bezeleri servise hazır olan çikolatalı mousseların üzerlerine tepeleme doldurun.

Badem Şekeri

Malzemeler:
2 su bardağı tuzsuz badem
1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 yumurta akı

Hazırlanışı:
Bademleri robotta iyice öğütün. Üzerine pudra şekerini ekleyip karıştırın. Yumurta akını ilave edin ve iyice yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avucunuzun içinde bastırarak inceltin.
Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine sıralayın. 75oC'ye ısıtılmış fırında 1 saat pişirin.
Ayarı 100oC'ye yükseltip 1 saat daha pişirmeye devam edin ve fırından çıkartın.

Mousse Kup

Malzemeler:
1 paket Dr. Oetker Çikolatalı Mousse
2,5 çay bardağı soğuk süt
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
2 çay bardağı soğuk süt
2 tatlı kaşığı nescafe
2 yemek kaşığı rom
50 g bitter çikolata

Hazırlanışı:
Çikolatalı mousse'u 2,5 çay bardağı soğuk süt ile 5 dakika çırpın. 7-8 adet kaseye paylaştırın. 2 çay bardağı soğuk sütün içine nescafe, rom ve krem şantiyi ekleyip 2-3 dakika çırpın. Krema torbasına alıp mousse'ların üzerine şekilli sıkın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Yağlı kağıttan huni yapın ve içine çikolatayı doldurun. Ucunu makasla kesin. Alüminyum folyo üzerine değişik şekiller sıkıp buzdolabında 20 dakika bekletin. Şekilli çikolataları alüminyum folyodan dikkatli ayırın ve kadehleri süsleyin. Soğuk servis yapın.

Muzlu Parfe

Malzemeler:
2 yumurta
2,5 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
125 g margarin
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
250 g ince dövülmüş bisküvi
2 adet muz

Hazırlanışı:
Yumurta, pudra şekeri, margarin ve kakaoyu çırpın. Bisküvileri ekleyip iyice karıştırın. Karışımı yağlı kağıt üzerine yayın. Üzerine muzları koyun ve rulo şeklinde sarın. Ruloyu yağlı kağıdın içine sarıp buzlukta dondurun. Dilimleyerek servis yapın.

TAVUK, HİNDİ ve KUŞ ETLERİ YAPILAN YEMEKLER

IZGARA KABAK GARNİTÜRLÜ TAVUK SOTE

Malzemeler : (4 kişi için)

2-3 tane kabak,
1 tane kemiklerinden ayrılmış ve kuşbaşı doğranmış göğüs tavuk eti,
1 domates,
2 tane sivribiber,
1 diş sarımsak
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı,
tuz, kekik ve pul biber

Hazırlanışı :

Kabakları bıçakla hafifçe kazıyıp yıkayın, suları süzüldükten sonra halka halka 2-3 mm kalınlığında doğrayın. Bir kabın içine bir yemek kaşığı zeytinyağını, tuzu, pul biberi ve kekiği koyup karıştırın. Bu karışıma doğranmış kabakları koyup kabakların iyice yağlanmasını sağlayın. 10 Dakika kadar beklesin.

Diğer tarafta kuşbaşı doğranmış tavukları içinde iki kaşık zeytinyağını ve incecik sarımsakları kızdırdığınız yanmaz tencereye atın, karıştırın. Bu pişerken tost makinesini ısıtın, kabakları tost makinesine sıra sıra dizip, kapatın. Eğer tost makineniz yoksa yanmaz tavada da olur fakat iki yüzünün kızarması biraz vakit alır ve uğraştırır. Onlar kızarırken küçük küçük doğranmış sivribiberleri ve domatesi tavuklara ekleyin. Hepsi pişince bir tutam kekik gezdirin. Kabaklar yumuşayınca fazla kızarmasını beklemeden ateşten alın. Her ikisini birlikte servis yapın.

KAĞITTA PİLİÇ

Malzemeler : (4 kişi için)

1 adet büyükçe Piliç
1 adet Limon

2 adet orta büyüklükte Domates
2 kaşık yağ
2 yağlı kağıt
yeterince tuz ve karabiber

Hazırlanışı :

Temizlenmiş ve tütsülenmiş piliç 4 eşit parçaya bölünür.
Yağlı kağıtlar da 4 eşit parçaya bölünür. Her birinin üzerine piliç parçası, üzerine, yarım kaşık yağ, üö dilim domates, iki dilim limon konulur. Piliçler iyice paketlenir ve fırın tepsisine sıralanır.

Kağıtların yanmaması için üzerleri su ile ıslatılır ve fırına sürülür.

Arzu edilirse taze yada konserve bezelye de ilave edilebilir. Yağlı kağıt yerine piliç pişirme naylonları da kullanılabilir.

KESTANELİ HİNDİ DOLMASI

Malzemeler : (6 kişi için)

2 Kg'lık bir adet Hindi
8 su bardağı Su
½ yemek kaşığı Tuz
Salçası İçin
80 gr sadeyağ (4 yemek kaşığı)
2 adet orta büyüklükte Kuru Soğan
1 kahve fincanı domates salçası yada 2 adet irice Domates
2 su bardağı Hindi Suyu
Kestaneli İç Pilav
375 gr Pirinç (1,5 su bardağı)
250 gr Kestane
1 adet orta boy Kuru Soğan
60 gr sadeyağ (3 yemek kaşığı)
1 yemek kaşığı Çam Fıstığı
2 yemek kaşığı Kuş Üzümü
Tuz, Karabiber, Yeni Bahar, Tarçın

Hazırlanışı :

Temizlenmiş hindi 8 bardak su ile tencereye konur ve etleri yumuşayıncaya kadar kaynatılır. Bu arada suyun ısınmasıyla oluşan köpükler delikli bir kepçe ile alınır.

Sonra yağın içine soğanlar çentilerek pembeleşinceye kadar tutulur. Domates kullanılacaksa, üstüne domateslerde konur. Domatesler kavrulduktan sonra hindi suyu ilave edilir. (eğer salça kullanılıyorsa, bu safhada sulandırılmış salça ilave olunur).

Sonra, Hindi bir tepsiye konur. Üzerine bu salça dökülerek fırına konur.

Diğer yanda, İç Pilav hazırlanır. 2 silme yemek kaşığı yağ içine 1 adet soğan çentilir. Çam fıstıkları da atılarak kavrulur. Daha sonra pirinç ilave olunur ve 10 dakika kadar kavrulur.

Bu arada Kestaneler hafifçe yumuşayacak ama dağılmayacak şekilde haşlanır.

Sonra pirinçlere silme 1 çay kaşığı karabiber, tarçın, bahar, Kuş Üzümü tuz, 1 tatlı kaşığı toz şeker ve Kestaneler ilave edilir. Üzerine 1,5 bardak su ilave edilir. 20 dakika kadar kaynatılır.

Fırından çıkarılan Hindinin içine pilav doldurulur. 10 dakika daha fırına atılır.

Servise getirilirken hindinin ayakları alüminyum folyo ile süslenebilir.

PORTAKALLI LİMONLU HİNDİ

Malzemeler :

1 adet iri Portakal
1 adet iri Limon
30 gr Un

1,5 yemek kaşığı Zeytinyağ
4 yemek kaşığı Sek Beyaz Şarap
4 yemek kaşığı Hindi Suyu
1 yemek kaşığı ince doğranmış Arpacık Soğanı
¼ ler tatlı kaşığı Kekik ve Adaçayı
½ tatlı kaşığı Toz Şeker
2 yemek kaşığı Maydanoz
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

8 hindi dilimi (500 gr hindi, 5 mm kalınlığında kesilip dövülmüş) Portakal ve limonun kabukları içteki beyaz bölümleri de alarak soyup, limon ve portakalı zar biçiminde doğrayarak bir kenara bırakın.

Hindi dilimlerinin kenarlarına etin pişerken kıvrılmasını önlemek için 2-5 cm aralarla 3mmlik yarıklar açın. Dilimleri una bulayıp zeytinyağında 45 saniye sote edin. Ters yüz edip 30 sn daha sote edin. Bir tabağa alınız.

Şarap, arpacık soğanı ve tavuk suyunu tencereye koyup bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra, sık sık karıştırarak, pişirin. Suyunun yarısını çektikten sonra, portakal ve limon parçalarını, kekik, adaçayı, tozşeker, tuz, karabiber ve tereyağını ilave edip 5 dakika daha pişirin. Maydanozları incecik doğrayıp bu sosu tabaktaki hindi dilimlerinin üzerine ilave ediniz.

Bezelyeli Pilavla iyi gider

RUFFLES'LI TAVUK

Malzemeler : (4 kişi için)

500 gr kuşbaşı kesilmiş Tavuk
1 paket orta boy Ruffles
3 diş Sarımsak
1 paket Krem Şanti
curry, tuz, kara biber

Hazırlanışı :

Tavukları ayıklamış olduğunuz sarımsaklarla sote yapın. Tuz, karabiber ve curry ile tatlandırın. Suyunu çekene kadar ocakta karıştırın. Isıya dayanıklı bir fırın kabına, borcama alın.

Üstünü örtecek şekilde krem şanti ile kaplayın. En üste de ufaladığınız 1 paket ruffles'ı kaplayarak 200º C sıcaklıktaki fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

MANTARLI TAVUK SOTE

Malzemeler : (4 kişi için)

1 tane kemiklerinden ayrılmış ve kuşbaşı doğranmış tavuk göğsü
200 gr mantar
kibrit kutusu kadar Kaşar Peyniri
1 kaşık tereyağ
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı :

Tencereye doğranmış tavukları koyup ateşe oturtun. Tavuklar kendi suyu ile pişerken diğer tarafta mantarları yıkayıp kuşbaşı doğrayın. Tavukların üzerine ekleyin.

Tavuklar ve mantarlar suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar pişirin. Çok fazla sulanırsa suyun birazını alıp harika bir çorba yapımında kullanabilirsiniz.

Pişmeye yakın tuz, karabiber ve kekik ekleyin. Hepsini ateşe dayanıklı bir cam kaba alın.

Üzerine rendelenmiş kaşar peynirini ve biraz da kendi suyundan ilave edip 180 derece ısıtılmış fırında, kaşar peynir nar gibi olana kadar kızartın.

Sıcakken servis yapınız.

SEBZELİ TAVUK HAŞLAMASI

Malzemeler : (4 kişi için)

Derisi ve kemikleri ayrılmış bir tavuk
10 adet arpacık soğanı (100 gr)
2 adet Patates
3 adet Havuç
1 adet Kereviz
100 gr İç Bezelye
½ kahve fincanı Pirinç
10 sap Maydanoz
Yeterince Su
Tuz, Karabiber, Kekik

Hazırlanışı :

Bir tencereye tavuk, tuz ve tavuğun üstüne çıkacak kadar su konur. Pişirme sırasında oluşan köpükler delikli bir kepçe ile alınır. 1 saat kadar bu şekilde pişirilir.

1 saat pişirdikten sonra soyulmuş 10 adet arpacık soğanı, küçük parçalar halinde kesilmiş patates, kereviz, bezelye ve havuçlar ile pirinç katılarak 30 dakika daha pişirin.

Pişince, tavuk çıkarılarak parçalara bölünür ve çukur bir servis tabağına alınır. Üstüne tenceredeki su ve sebzeler dökülür. En üste ince kıyılmış maydanoz eklenir.

Not : Bezelye ve diğer sebzeler konserve olarak kullanılırsa, son 10 dakikada suya eklenir.

Sıcak servis yapınız.

TAVUK GÜVEÇ

Malzemeler : (6 kişi için)

Derisi ve kemikleri ayrılmış bir tavuk
1 adet kuru soğan
2 adet Patates
2 adet Havuç
1 küçük kutu Bezelye Konservesi
1-2 adet Sivri Biber
birkaç diş sarımsak
2 adet Domates
1 yemek kaşığı Salça
1 yemek kaşığı Tereyağı
Yeterince Su
Tuz, Karabiber, Kekik

Hazırlanışı :

Güveç tenceresine tereyağı, doğranmış soğanları ve salçayı koyun, kuşbaşı doğranmış tavukları ekleyip biraz kavurun. Kuşbaşı doğranmış patatesleri ve halka havuçları da ekleyin. Sebzeler hafifçe yumuşadıktan sonra bezelyeyi yıkayıp ilave edin. Sivribiberleri ve sarımsakları koyun. Tuz, karabiber ve biraz da su ilavesiyle pişmeye bırakın.

Kaynadıktan sonra kısık ateşte 15 dakika pişirin. Daha sonra güveçteki (Eğer güveciniz yoksa pişirdiklerinizi ateşe dayanıklı bir cam kaba aktarın.) yemeğin üzerine halka halka doğranmış domatesleri dizin, kekik serpin ve 180 derece fırında domatesler kızarana kadar pişirin.

Sıcak servis yapınız.

TAVUKLU KEŞKEK

Malzemeler : (4 kişi için)

1 su bardağı Aşurelik Buğday

4 adet Tavuk Butu
2 yemek kaşığı Tereyağ
tuz ve pul biber, kimyon
Hazırlanışı :

Buğdayı önceden bir kaç saat ıslatın. Düdüklü tencereye kemikleri ve derisi ayrılmış tavuklarla buğdayı koyup tuz eklemeden pişirin. Tuz buğdayın pişmesini geciktireceği için sonra eklenir. İyice pişince tahta kaşıkla vurarak ya da el blenderi yardımı ile ezin.

Tavukla buğdayın birbiri ile iyice hallolmasını sağlayın. Tuzu ve kimyonu bu aşamada ekleyebilirsiniz. Servis yaparken üzerine eritilmiş tereyağ ve pul biber karışımı gezdirin.

TAVUK GÜVEÇ

Malzemeler : (6 kişi için)

1 adet besili Tavuk
3 yemek kaşığı Tereyağ
5 adet Yumurta
1 çay fincanı rendelenmiş Kaşar
Hindistan Cevizi
½ litre Süt
1 su bardağı Un
3 su bardağı Galeta Unu
2 su bardağı Kızartma Yağı
Tuz, Karabiber, Kekik

Hazırlanışı :

Tavuğu yıkayıp temizledikten sonra bir tencereye koyun. Üzerini örtecek kadar su ilave edip orta hararette pişirin. Soğuyunca etlerini ayırarak ince ince doğrayın. Unu bir kapta tereyağıyla hafifçe kavurun.

Su yada et suyu ekleyip karıştırın. koyulaştığında içine yumurta sarılarıyla kaşar peyniri rendesini ekleyin. Kıyılmış tavuk etlerini bir kaba

koyup, bir fiske Hindistan cevizi ve karabiber serperek karıştırın. Biraz piştikten sonra hafif yağlanmış bir kap içine alın. Karışımdan bir ceviz büyüklüğünde parçalar alarak yuvarlayın ve galeta ununa bulayın. Bir kaba kırdığınız yumurtayı çatalla iyice çırpın. Galeta ununa buladığınız tavuk etlerini yumurtaya batırdıktan sonra yeniden galeta ununa bulayıp tavada pembeleşinceye kadar kızartın.

Kızarmış patates eşliğinde servis yapın.

TAVUKLU NOHUT YEMEĞİ

Malzemeler : (6 kişi için)

1 tavuk göğsü
1 kase Nohut
1 adet Kuru Soğan,
2 tane sivribiber,
2 yemek kaşığı Salça
2 yemek kaşığı tereyağ,
tuz, kimyon ve pul biber

Hazırlanışı :

Nohutları birkaç saat ya da bir gece önceden sıcak su da bırakıp bekletin.

Bu suyu süzüp, tekrar sıcak su ekleyerek pişmeye bırakın.nohutlar iyice yumuşayınca ateşten alın.

Başka bir tencereye iki kaşık tereyağını incecik doğranmış soğanları, salçayı,kimyonu kara biberi ekleyin Soğanlar kavrulunca kuşbaşı tavuk etlerini çiğ olarak soğanlara ilave edip karıştırın.

Fazla suyunu aldığınız nohutları da üzerine koyun. Tuzunu ve suyunu ayarlayın. Tavuklar yumuşayana kadar pişirin.

Tuzlu

Ahsen Poğaçası

Malzemeler:
Hamur:
250 g oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin
1 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz
1 poşet Dr.Oetker Hamur Kabartma Tozu
4-4,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Margarini süt, yumurta sarısı ve tuz ile karıştırın. Un ve hamur kabartma tozunu ilave edip yumuşak bir hamur hazırlayın. Üzerini bir bezle örtüp 1 gece buzdolabında bekletin. Bekleme süresinin sonunda hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizde yuvarlayın. Üzerlerinden hafifçe bastırıp bıçakla çapraz çentik atın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 160°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Çatal Çörek

Malzemeler:
Hamur:
125 g margarin
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep

2-2,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Çörekotu

Hazırlanışı:
Hamur: Margarin, sıvı yağ, toz şeker, yoğurt, tuz ve mahlebi karıştırın. Un ve hamur kabartma tozunu ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar alıp elinizde rulo şeklinde uzatın. Rulonun iki ucunu birleştirerek çatal şekli verin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Dolgulu Lokmalar

Malzemeler:
Hamur:
2 adet orta boy patates
1 yumurta akı
1 yumurta
150 g margarin
1 tatlı kaşığı tuz
4,5-5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Dolgu:
Zeytin
Peynir-maydanoz
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Hamur: Patatesleri haşlayıp rendeleyin. 1 yumurta akı, yumurta, margarin, tuz, un ve hamur kabartma tozunu yoğurarak yumuşak bir

hamur elde edin.

Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, elinizde açın ve iç malzeme koyarak kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 180°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-25 dakika

Dr. Oetker Special

Malzemeler:
Hamur:
1 paket Dr.Oetker Pizza Un
1-1,5 çay bardağı su
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Üzeri için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
10 adet ince doğranmış sucuk
1 su bardağı doğranmış sosis
1 su bardağı doğranmış mantar
10 dilim macar salamı
Yarım su bardağı siyah zeytin

Hazırlanışı:
Hamur: Pizza un karışımını su ve sıvı yağ ile yoğurun. Hamuru yuvarlak açıp üzerine tarifine göre hazırladığınız pizza sosunu sürün.

Kaşar rendesini serpin. Pizza tabanının üzerine bıçak yardımı ile pizza dilimi şeklinde üçgenler çizin. Sucuk, sosis, mantar, salam ve zeytinleri her üçgenin üzerine farklı malzeme gelecek şekilde sıralayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Lorlu Lokmalar

Malzemeler:
Hamur:
125 g tatlı lor
125 g margarin
Yarım çay kaşığı tuz
1,5-2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Üzeri için:
1 yumurta
1 tatlı kaşığı haşhaş
1 tatlı kaşığı susam
1 tatlı kaşığı çörek otu
1 tatlı kaşığı anason
Yoğurtlu sos:
350 g (1,5 su bardağı) süzme yoğurt
2 yemek kaşığı mayonez
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet küçük boy kereviz
1 havuç
2 yemek kaşığı limon suyu
2 adet kırmızı biber

Hazırlanışı:
Hamur: Loru çatal yardımı ile iyice ezin. Üzerine margarin, tuz, un ve hamur kabartma tozu ilave edip yumuşak bir hamur hazırlayın. 0,5 cm kalınlığında açıp değişik şekillerdeki kalıplarla kesin.

Yumurtayı çırpın ve üzerlerine sürün. Üzerlerine haşhaş, susam, çörekotu ve anasonu her kurabiyenin üzerine tek çeşit malzeme gelecek şekilde serpin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

Soğutup üzerlerine birer kürdan batırın.

Yoğurtlu sos: Süzme yoğurt, mayonez ve tuzu derin bir kaba alıp karıştırın. Kullandığınız süzme yoğurt çok katı ise biraz sulandırabilirsiniz. Havuç ve kerevizi rendenin ince tarafında rendeleyin ve limonlu suda 10 dakika bekletip süzün. Biberleri küp küp doğrayın. Hepsini yoğurdun üzerine ekleyip karıştırın.

Lorlu lokmaları yoğurtlu sosa batırarak servis yapın.

Pişi

Malzemeler:
Hamur:
1 yumurta
1,5 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 poşet Dr. Oetker Sade Kek Karışımı
Dolgu:
1 su bardağı beyaz peynir rendesi

Hazırlanışı:
Hamur: Yumurta, yoğurt, tuz ve sade kek karışımını yoğurup yumuşak bir hamur hazırlayın. Bu hamuru merdane ile 2-3 mm kalınlığında açıp su bardağı kullanarak yuvarlaklar kesin. Bu yuvarlakların yarısının üzerine birer tatlı kaşığı peynir rendesi koyun. Kalan hamurları bunların üzerine kapatın. Kenarlarını elinizle bastırarak yapıştırıp tekrar bardakla kesin. Kızgın yağa atıp pembeleşinceye kadar kızartın.

Mantarlı Ayçöreği

Malzemeler:
Dolgu:
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı sıvı yağ
300 g mantar
1 çay kaşığı tuz
Yarım demet ince doğranmış maydanoz

Hamur:
3-4 adet orta boy patates
200 g eritilmiş margarin
1 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta akı
1 çay kaşığı tuz
1 poşet Dr. Oetker Sade Kek Karışımı
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Dolgu: Soğanları küp küp doğrayıp yağda pembeleştirin. Üzerine yıkayıp doğradığınız mantarları ve tuzu ilave edip suyunu iyice çekinceye kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra maydanozu ilave edip karıştırın.

Hamur: Patatesleri 1 yemek kaşığı tuz ilave ettiğiniz suda haşlayıp kabuklarını soyun ve sıcakken rendeleyin. Üzerine eritilmiş margarin, yoğurt, yumurta akı, tuz ve sade kek karışımını ilave edip iyice yoğurun. Hamuru 8 eşit parçaya bölün. Her birini merdane yardımı ile 0,5 cm kalınlığında yuvarlak açın. Açtığınız hamuru dörde keserek, üçgenler oluşturun. Geniş taraflarına iç malzeme koyarak rulo yapın ve iki ucu birleştirerek ay şekli verin. Bütün hamurları bu şekilde hazırlayıp üzerlerine yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 25-30 dakika

Soğanlı Pizza

Malzemeler:
Soğanlı karışım:
4 adet orta boy soğan
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı mısır unu
2,5 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Hamur:
1 paket Dr. Oetker Pizza Un
1-1,5 çay bardağı su
1 yemek kaşığı sıvı yağ

Hazırlanışı:
Soğanlı karışım: Soğanları soyup 0,5 cm kalınlığında halkalar şeklinde doğrayın. Yumurtayı ve tuzu çatal yardımı ile çırparak, üzerine mısır ununu azar azar yedirin. Bu karışımı soğanların üzerine dökün ve iyice karıştırın.

Hamur: Pizza unu su ve sıvı yağ ile yoğurup yuvarlak açın. Üzerine tarifine göre hazırladığınız pizza sosunu sürün.

Üzerine sırasıyla 2 su bardağı kaşar serpin, soğanlı karışımı yayın ve tekrar kalan kaşarı serpip pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 200°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Kaşarlı Dilimler

Malzemeler:
Hamur:
5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
1 tatlı kaşığı tuz
200 g margarin
1 yumurta
1,5 çay bardağı süt
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 su bardağı kaşar rendesi

Hazırlanışı:
Hamur: Un, hamur kabartma tozu ve tuzu karıştırıp iki kez eleyin.

Margarini ilave edip iki avucunuzla fazla bastırmadan ovuşturarak unu granüller haline getirin. Yumurtayı çırpıp ekleyin. Sütü azar azar ekleyerek yoğurun.

Hamuru 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine yumurta sarısı sürüp kaşar rendesi serpin. 10 cm uzunluğunda ve 1 cm genişliğinde şeritler kesin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Turbo fırın: 175°C (önceden ısıtılmış)
Pişirme süresi: Yaklaşık 15-20 dakika

sardalye
Peynir Helvası
Yoğurtlu kavurma
Hoşmerim (tatlı)
Zeytinyağlı pırasa dolması
Keşkek
İskilip Dolması
Çatal Aşı
Patlıcan Kebap
Kuzu Kapama
Arapaşı
Patlıcan meftunesi
Ekşili etli dolma
İçli köfte
Ciğer Tava
Ciğer Sarması
Elbasan tava
Harput köftesi
Keşkek
Sırın
Gasefe
Çağ kebabı
Den Çorbası
Cevizli kadayıf dolması
Patlıcan Kebabı
Isırganotu çorbası
Fasulye dible
Hamsi böreği
Kuşburnu Çorbası
Kuzu etli patlıcan söğürme
Yörük kebabı
Tahinli patlıcan
Samsa Tatlısı
Bakla fava
Lakerda
Beyinli Beykoz kebabı
Tere çorbası
İzmir köfte

ADANA

NE YENİR?

Adana yöresinin zengin bir mutfağı bulunmaktadır. Mutfağın bu kadar zengin olmasının nedeni çeşitli kültürlerin etkisinde kalmasıdır. Adana yemeklerinin en büyük özelliği un, bulgur, et ve çeşitli baharatların kullanılmasıdır. Aynı zamanda süt, yoğurt, peynir ve çökelek de bol miktarda kullanılmaktadır. Adana kebabı çok ünlüdür. Bunun yanında bol yeşillik, ezme, salata yenir ve mevsimine göre ayran veya yöreye özgü şalgam suyu içilir. Kesme ya da hamur çorbası, yüzük çorbası, düğün çorbası, sebze yemeklerinden süllüm, mercimekli ıspanak başı, kabak çintmesi, bulgur yemeklerinden ekşili topalak, sarmısaklı köfte, içli köfte, sakatat dolması, kebaplardan Adana kebabı, çingene kebabı, içeceklerden şalgam veya meyan kökü, tatlılardan karakuş tatlısı, taş kadayıfı ve halka tatlısı Adana mutfağının özgün yemeklerindendir.

Adana'dan Yemek Tarifleri

Ispanaklı veya Etli Kömbe

Malzemeler:

4 kg. un
1 su bardağı yağ
1 tatlı kaşığı maya
2 kg. ıspanak veya 1 kg. kıyma
1 çay kaşığı susam
yeterince tuz ve su
5 baş kuru soğan
2 çorba kaşığı salça

Hazırlanışı:

Ortası açılan un tuz ve su eklenerek hamur haline getirilir. Mayalanması için 1-2 saat bekletilir. Mayalanan hamur beş eşit parçaya bölünerek bezi yapılır. Büyükçe bir tepsinin içi bir çay bardağı yağla iyice yağlanır. Beziler tepsinin çapına göre açılarak tepsiye yayılır. Soğan ıspanak ve salçadan hazırlanan iç koyularak dört kat yapılır. Başka bir kapta susam, 1 bardak un ve 1 bardak su karıştırılarak bulamaç yapılır, hazırlanan bulamaç tepsideki hamurun üzerine sürülür. En üste bir su bardağı yağ dökülür. Baklava dilimi şeklinde dilimlenen yemek fırında pişirilir.

Çingene Kebabı

Malzemeler:

1/2 kg. patlıcan
1 kg. domates
2 baş soğan
4-5 yeşil biber
1/2 demet maydanoz
yeterince tuz ve sumak

Hazırlanışı:

Patlıcan ve domatesler şişlenerek közde pişirilir. Piştikten sonra kabukları soyulur ve dilimlenerek tepsiye dizilir. Diğer tarafta ise kuru soğan halka halka doğranarak tuz ve sumakla ovalanır, sonra içine doğranmış maydanoz konur ve tekrar karıştırılır. Bu karışım kızgın yağda kavrularak domates ve patlıcanın üzerine dökülür. Hazırlanan tepsinin üzeri hava almayacak şekilde örtülüp mangalda yarım saat daha pişirilir. Sıcak servis yapılır.

Karakuş

Malzemeler:

1/2 kg. irmik
1 bardak şeker
2 bardak süt
1 adet limon kabuğu rendesi
1 adet yumurta
Yeterince un
1/2 kg. ceviz içi

Şurup için:
6 bardak şeker-5 bardak su, 1/2 adet limon

Hazırlanışı:

Bir gece önceden irmik ılık süt ile ıslatılır, üzerine yağ ve yumurta eklenerek yoğrulur. Kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar üzerine un serpilir. Hazırlanan hamur 8 eşit parçaya bölünür ve üzerine nemli bez örtülerek dinlendirilir. Bezeler tek tek üzerine un serpilerek açılır. Açılan yufkaya dövülmüş ceviz içi ve limon rendesi serpilir. Tekrar oklavaya sarılarak rulo haline getirilir ve baklava dilimi halinde kesilir. Diğer taraftan şurup malzemeleri kaynatılarak soğutulur. Kesilen karakuşlar ise bol yağda kızarıncaya kadar pişirilerek şerbetin içine atılır. Bastırılarak şurubu emmesi sağlanır. Bu tatlı yapılırken iki ayrı tava kullanılmalıdır. Her kızartmadan sonra yağ süzülmelidir.

ADIYAMAN

NE YENİR?

Çiğ köfte, İçli Köfte, Basalla (ekşili köfte), Cılbır, Mercimekli Köfte, Pestil, Yapıştırma ve Hıtap, Adıyaman'ın ünlü yemek türlerinden bazılarıdır. İl merkezinde yöresel yemeklerin bulunduğu lokantalar mevcuttur. Kahta ilçesindeki Baraj Gölü kıyısında balık yenebilir. Nemrut Dağı yolu üzerindeki konaklama ve kafeteryalarda yeme-içme olanağı mevcuttur.

Adıyaman'dan yemek tarifleri

Adıyaman Tavası

Malzemeler :

1.5 kg. koyun eti kuşbaşı
250 gr. çekilmiş kuyruk yağı
5 kg. domates
1.5 kg. patlıcan
250 gr. yeşil biber
100 gr. sarımsak
Yeteri kadar tuz

Hazırlanışı: Domates ve patlıcanların kabuğu soyulur ve kuşbaşı doğranır. Tavaya doğranmış et konur, soyulmuş sarımsak etin üzerine serpilir, üzerine yeşil biber ve kuyruk yağı dizilir ve üzerine doğranmış patlıcanlar yerleştirilir, en üste domatesler konur ve fırına verilir. Piştikten sonra servis yapılır.
Karıştırmalı Adıyaman Pilavı

Malzemeler :

1.5 kg. bulgur
500 gr. tereyağı
2 kg. doğranmış et (kavurma et)
100 gr. Salça

100 gr. Pul biber
50 gr. baharat
yeteri kadar tuz

Hazırlanışı: Et kavrulur, bir tencereye alınarak üzerine salça dökülür, biber ve baharat üzerine 1.5 litre su ilave edilir. Kaynadıktan sonra bulgur eklenerek bir miktar kaynatılıp suyu çekildikten sonra servis yapılır.

Burma Tatlısı

Malzemeler:

1 kg. baklava unu
750 gr. Antep fıstığı
500 gr. tereyağı
35 gr. nişasta
3 kg. şeker

Hazırlanışı: Un hamur yapılıp 25 yumak halinde ayrılır, yumaklar yufka şeklinde açılır. Yufkalar tepsiye her yufka arasına fıstık serpilerek yerleştirilir. Tepside dilimlenir, üzerine yağ dökülerek fırına konur. Piştikten sonra üzerine şerbeti dökülür. Servis yapılır.

AFYON

NE YENİR?

Afyon ili, zengin bir mutfağa sahiptir. Özellikle hamur işleri, haşhaşlı ve kaymaklı yiyecekler yöreye has özellikler taşır. Başlıca yemekleri arasında bulgur yemekleri, sakala çarpan çorbası,çullama köfte, ilibada dolması, sulu köfte, sırt dolması, göce tarhanası, nohut çöreği, göce köftesi ve tarhanası, özbek pilavı, Afyon salatası, şakşuka yer alır. Afyon kaymağı, lokum ve şekerlemeleri yörede en çok bilinen tatlılardır.

Afyon'dan yemek tarifleri

Sakala Çarpan Çorbası

Malzemeler:

1/2 su bardağı yeşil mercimek
6 su bardağı su (tavuk suyu veya et suyu tercih edilir)
2 adet küçük kuru soğan
4 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
3 yemek kaşığı un
2 tatlı kaşığı tuz
1/2 su bardağı tel şehriye
1 yemek kaşığı kuru nane

Hazırlanışı: Mercimek yıkanır ve bir su bardağı su ile akşamdan ıslatılır, kalan su eklenip 25-30 dakika pişirilir. Soğan soyulur, yıkanır ve ince ince doğranıp yağla birlikte kısık ateşte ara sıra karıştırılarak kavrulur, un katılarak bir iki defa çevrilir ve mercimeğe eklenir. Tuz ilave edilir. Kaynayınca şehriye ilave edilir. 15-20 dakika daha pişirilir, iki yemek kaşığı yağ eritilir, nane de eklenip karıştırıldıktan sonra, çorbanın üzerine gezdirilir.

Özbek Pilavı

Malzemeler:

3 su bardağı pirinç
1 kg. kuşbaşı et
6 su bardağı un
2 adet kuru soğan
4 adet havuç
Ayçiçek yağı

Hazırlanışı: Pirinç ve soğan yağda kavrulur. Kaynamakta olan 6 bardak suyu kavrulmuş olan pirince dökülür ve tuz katılır. Suyu çekene kadar pişirilir. Suyu çekmiş olan pilavın altı kapatılarak üzerine peçete kapatılır ve demlenmeye bırakılır. Ayrı yerde havuç kavrulur ve pişmiş olan etle birlikte karıştırılarak pilavın üzerine dökülür. Servis yapılır.

Ağzı Açık

Malzemeler:

Hamuru için;
2kg.Un
125 gr. İç yağı
1/2 kg. ayçiçek yağı
1 fincan sirke
1 yemek kaşığı yoğurt
Tuz ve su
İç için;
500 gr. Kıyma veya peynir
8 adet yumurta
1 adet maydanoz
tuz, karabiber

Hazırlanışı: Un , tuz sirke yoğurt ve su karışımı kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Yoğrulan hamur iki eşit parçaya bölünür. Beze haline getirilir. Bezeler oklava yardımıyla açılır. Açılan hamurun üzerine eritilmiş iç yağı ve ay çiçek yağı karışımı sürülür. Katlanarak bir tepsiye konulur. Diğer bezeye de aynı işlemler uygulanır.
Katlanan bezeler küçük kare parçalar halinde kesilir. Kesilen küçük parçalar oklava ile yuvarlak olarak asılır.
Diğer tarafta iç malzemeleri karıştırılır. İç malzemesi açılan hamurun ortasına konulur. Kıymanın ortası görünecek şekilde kenarlar büzdürülerek kapatılır. Yağlanmış tepsiye sıralanır. Tepsi dolduktan sonra karışık yağla üzerleri yağlanır, önceden ısıtılmış fırına tepsiler verilir. Alt ve üst kızarıncaya kadar pişirilir. Biraz soğuyuncaya kadar bekletildikten sonra servis yapılır.

Fırma Baklavası

Malzemeler:
4 su bardağı un
250 gr. Margarin
1 çay bardağı sıvı yağ

1 yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 fincan süt
1 çay bardağı ceviz
Şurubu için;
4 su bardağı şeker
3.5 su bardağı su kaynatıp iki üç damla limon sıkılır

Hazırlanışı: Tavada çiçek yağı kızdırılır. Ateşten indirilip. Biraz soğuyunca 1/4 margarin, 1 kaşık karbonat, 1 kahve fincanı su ilave edilerek karıştırılır. Bu karışıma 2 su bardağı un yavaş yavaş ilave edilerek hamur haline gelinceye kadar devam edilir. Bu işlem bittikten sonra elde köfte şeklinde verilerek tepsiye dizilir.
200 derece fırında pembeleşinceye kadar yarım saat pişirilir. Bu arada şerbeti hazırlanır. Fırından çıkarılan ılımış fırma baklavasının üzerine ılık olarak şerbet dökülür. 1 saat beklenir, servis yapılır.

AĞRI

NE YENİR?

Ağrı yöresinde hayvancılığın büyük çapta olması nedeniyle hayvan ürünleri büyük miktarda kullanılmaktadır. Ağrı zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Saç kavurma en meşhur yemeğidir. Gosteberg buğulama, Abdigör köftesi, Hengel, haşıl, erişte, kuymak, kete, bişi, erdek, hasude, bulgur pilavı, yalancı köfte, ekmek aşı,lalanga, ayran aşı, halise,çiriş ketesi, murtuğa ve ağızyakan ve deveci çorbası gibi yöreye özgü yemekleri vardır.

Ağrı'dan Yemek Tarifleri

Gosteberg Buğulama

Malzemeler:

Genç kuzu veya oğlak eti
Tereyağı

Salça
Gosteberg adı verilen dağ otu

Hazırlanışı: Genç kuzu veya oğlak kesilip yüzüldükten sonra ayıklanıp doğranır. Tereyağı ve salça ile yoğrulur. Üzerine gosteberg otu ince kıyılarak serpilir. Tüm bu karışım aynı hayvanın postu içerisine koyularak açık yerleri dikilir. Düz bir yerde üzerine nemli toprak yığılır, bu toprağın üzerinde bir saat kızgın ateş yakılır. Bir süre dinlendirildikten sonra post açılarak servis yapılır.

Selekli Saç Kavurma

Malzemeler:

Taze oğlak veya kuzu eti
Sarımsaklı yoğurt
Tereyağı

Hazırlanışı: Et doğranır içine tereyağında eritilmiş salça konur, bu şekilde kızartılan et indirilip bir süre dinlendirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

Abdigör Köftesi

Malzemeler:

Kemiksiz kuzu, oğlak veya dana eti
Soğan
Haşlanmış pirinç
Baharat

Hazırlanışı: Taze et dövülerek hamur haline getirilir, baharat ve haşlanmış pirinçle yoğrulur köfte yapılır. İnce doğranmış soğanlar suda tuzla birlikte kaynatılır, kaynayan suya köfteler atılır. Piştikten sonra bir saat kadar dinlendirilen; köfteler; pilav üzerine konularak servis yapılır.

AKSARAY

NE YENİR?

Aksaray'da hububat üretiminin geniş bir alana yayılmış olması ile bundan yapılan yiyecekler, hayvancılığın gelişmiş olması dolayısı ile yemek kültürüne yansımış, bamya çorbası, çörek, şepe, erişte, kuskus, mayalı, dolma mantı, soğanlama, çiğleme,sarığıburma, höşmerim bilinen yöresel yemeklerdir. Helvadere kasabasının da alabalıkları lezzetleriyle ünlüdür.

Aksaray'dan Yemek Tarifleri

Bamya Çorbası

Malzemeler:

250 gr. bamya,
200 gr. et,
1 adet soğan,
1 domates,
1 yemek kaşığı salça,
1 limon

Hazırlanışı: Bamya sıcak suda 15 dakika kaynatılarak, limon tuzlu su ile haşlanır. Tencere içine yağ ile bir adet soğan ve et ilave edilerek soğan kızarıncaya kadar pişirilir. Rendelenmiş domates ile bir kaşık salça ilave edilerek yemek kaynamaya bırakılır, limon ilave edilir. Hazırlanan bamya yemeğe ilave edilerek servis yapılır.

Çiğleme

Malzemeler:

500 gr. un,
2 bardak su,
250 gr. taze kaymak
tuz

Hazırlanışı: Hazırlanan un ile su hamur haline getirilir. 15 dakika dinlenen hamur merdane ile küçük yuvarlak şeklinde açılır. Arasında bir tatlı kaşığı kaymak ilave edilip kapatılır. Teflon tavada kısık ateşte çevrilerek pişirilir. Tekrar üzerine kaymak ilave edilerek servis yapılır.

AMASYA

NE YENİR?

Amasya tarihi, köklü bir kültür düzeyi yanında ekolojik yapısı itibariyle zengin bir bitki örtüsüne, dolayısıyla da zengin mutfak kültürüne sahiptir. Yöreye özgün yemekler arasında, çatal çorba, cırıkda-cızlak (akıtma), helle çorbası, ekmekaşı (papara), kesme ibik çorbası, toyga çorbası, cilbir, bakla dolması, hengel (kıymasız mantı), pancar (pastırmalı), kabak kabuklu pilav, sirkeli ciğer, yuka tatlısı (yufka patlıcanlı pilav tatlısı), gömlek kadayıfı, halbur tatlısı, zerdali gallesi, vişneli ekmek (Amasya çöreği), sini su böreği (Amasya usulü) ve Yakasal böreği sayılabilir.

Amasya'dan yemek tarifleri:

Mumbar - İşkembe

Malzemeler:

2 su bardağı bulgur
1 demet maydanoz
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı karabiber
1 takım koyun işkembesi (mumbarı ile birlikte)
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: İşkembe kazınır, mumbarın içi temizlenir. İç kısmı dışa çevrilerek bulgurla birlikte hazırlanan harç mumbarın içine doldurulur, bakır kazanda işkembe ile birlikte 2 saat kadar pişirilir.

Hasuda (tatlı)

Malzemeler :

1 Bardak nişasta
5 Bardak su
1 Bardak toz şeker
3 Kaşık tereyağı
1/2 Bardak ceviz içi

Hazırlanışı: 4 bardak su kaynatılır, 1 bardak su ile nişasta karıştırılır, kaynar suya ilave edilir karıştırılarak pişirilir. Piştikten sonra bir tepsiye dökülerek üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirilir. Ceviz serpilerek servise sunulur. Sıcak olarak yenir.

Kalbura Bastı

Malzemeler :

1 Paket margarin

Şerbet için:
1 paket vanilya
2 adet yumurta
1.5 kg. toz şeker
1 tutam tuz
1 litre su
2 kaşık yoğurt
1/2 limon suyu
1 su bardağı ceviz
1 paket kabartma tozu
Malzemelere yetecek kadar un

Hazırlanışı: Unun ortası havuz yapılır. Margarin, yumurta, tuz, yoğurt, vanilya ilave edilerek yoğrulur. Hamur kulak memesi yumuşaklığına getirilir, hamur yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır, her parçanın içerisine ceviz konularak kalbur üzerinde şekli verilir. Bir tepsiye dizilerek orta ısıda fırında 30-35 dakika pişirilir. Piştikten sonra üzerine soğuk şerbet dökülür. Servis yapılır.

ANKARA

NE YENİR

Eski Ankara mutfağı evin en büyük kısmını meydana getirir. Bir tarafta ocak ve tandır, bir tarafta kışlık erzakın muhafaza edildiği kiler bulunurdu. Ankara yemekleri oldukça çeşitlidir. Çorbalar; aş, dutmaç, keşkek, miyane, sütlü, tarhana ve toyga çorbaları, et yemekleri; Ankara tavası, alabörtme, calla, çoban kavuması, ilişkik, kapama, orman kebabı, patlıcanlı et, sızgıç, siyel, siper, pilavlar; bici, bulgur pilavı, oğmaç aşı, pıt pıt pilavı, dolmalar; efelek dolması, mantı, şirden dolması (humbar), yalancı dolma, börekler- çörekler; alt-üst böreği, ay böreği, bohça, entekke böreği, hamman, kaha, kol böreği, papaç, Pazar böreği, tandır böreği ve yalkı yemeklerden bazılarıdır.

Ankara'dan Yemek Tarifleri

Ankara Tavası

Malzemeler:

400 gr. kuzu eti
4 yemek kaşığı tere yağı
15 adet arpacık soğanı
2 küçük havuç
1 su bardağı iç bezelye
1 çay fincanı yoğurt
1 çay bardağı un
3 adet yumurta
1/2 demet maydanoz veya dereotu
tuz, karabiber

Hazırlanışı:
Bir tencerede etler tereyağında kavrulur. Arpacık soğanları, bezelye ve halka halka doğranmış havuçlar ilave edilerek sotelenir. Üzerini kapatacak miktarda su eklenir ve kaynamaya bırakılır. Başka bir kapta

yoğurt, yumurta ve un ile bir terbiye hazırlanır. Etler piştiğinde tuz karabiber ile tatlandırılır ve hazırlanan terbiye yavaş yavaş ilave edilir. Maydanoz veya dereotu ile ezeri süslenerek servis edilir.

Sebzeli Bulgur Pilavı

Malzemeler:

1 su bardağı bulgur
1.5 su bardağı sıcak et veya tavuk suyu
1 adet soğan
2 adet dolmalık biber
2 adet domates
1 adet patlıcan
1 adet havuç
1 adet patates
1 su bardağı iç bezelye
1 yemek kaşığı tere yağı
kırmızıbiber, karabiber, tuz

Hazırlanışı:

Havuç ve patates küp küp doğranır. Bezelye ile birlikte haşlanır. Patlıcan, dolmalık biber ve domatesler küçük küçük doğranır. Bir tencerede yemeklik doğranmış soğanlar tereyağında hafif pembeleşene kadar kavrulur. Patlıcan ve dolmalık biberler ilave edilip, sürekli karıştırarak kavurmaya devam edilir. 4-5 dakika sonra havuç, patates, bezelye ve domatesler eklenir ve hep birlikte kavurmaya devam edilir. Sebzeler biraz kavrulduktan sonra bulgur ve 1.5 su bardağı kaynamış et veya tavuk suyu ilave edilir. Tuz karabiber ve kırmızı biber ile tatlandırılarak 20 dakika kadar pişirilir. 5-10 dakika dinlendirildikten sonra servis edilir.

ANTALYA

NE YENİR

Kırsal alanda yaşayan yörüklerin beslenme biçiminin temelini hayvancılık

ve buğdaydan elde edilen besinler belirler. Kıyı şeridinde az da olsa yaş sebze üretilmesine karşın iç bölgelere gidildikçe buğday ve kuru sebze ağırlık kazanır.

Günümüz beslenme düzeninde yerlerini koruyan yerel yemeklerin başlıcaları şunlardır: Kölle (buğday, fasulye, nohut ve bakla haşlaması), saç kavurması, domates civesi, hibeş, arapaşı, tandır kebabı, tatlılardan isa patlıcan, bergamut ve turunç reçeli sayılabilir.

Antalya'dan Yemek Tarifleri

Kulaklı Çorba

Malzemeler:
1 su bardağı nohut
6 su bardağı su
250 gr. kuşbaşı et
2 yemek kaşığı margarin
tuz, karabiber
Terbiyesi için:
2 adet yumurta
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı un
1 adet limonun suyu
2 yemek kaşığı yoğurt
Hamuru için:
1 adet yumurta
2 su bardağı un
1 çay bardağı su
tuz

Hazırlanışı:
hamur malzemesi kulak memesi kıvamında yoğrulur. Yarım saat dinlendirdikten sonra erişteden biraz büyük boyutta şeritler kesilir ve bir tepsiye konup nemini atması sağlanır. Geceden ıslatılan nohut ile kuşbaşı et birlikte haşlanır. Yeterince piştikten sonra kestiğiniz hamurlar, tuz ve karabiber ilave edilir. Diğer tarafta un kavrulur. Sarımsak eklenir.

Ayrı bir kapta yumurta, limon suyu, yoğurt çırpılır. Bu karışıma unlu karışım da ilave edilir ve haşladığınız etli nohutların üzerine yavaş yavaş dökülür, iyice karıştırılır. Tavada çok az bir yağda nane kızdırılıp çorbanın üzerine dökülerek servis edilir.

Antalya Piyazı

Malzemeler:
2 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı tahin
3-4 yemek kaşığı sirke
2 adet soğan
2 adet yeşil biber
1 adet limonun suyu
tuz, pul biber

Hazırlanışı:
Akşamdan ıslatılan fasulyeler haşlanır. Soğan, yeşil biber ince ince kıyılır. Tüm malzemeler karıştırılır ve servis tabağına alınır. Üzeri maydanoz yaprakları ile süslenerek servis edilir.

Çökelekli Biber Dolması

Malzemeler:
10 adet dolmalık biber
15 yemek kaşığı tepeleme çökelek
1/2 demet maydanoz
4 adet domates
2 adet soğan
2 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
tuz

Hazırlanışı:
soğanlar yemeklik doğranır ve yağda pembeleşene kadar kavrulur. Domatesler küçük küçük doğranır ve soğana katılır. Domatesler pişene

dek kavurma işlemine devam edilir. Domatesler pişince ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Bu karışıma kıyılmış maydanoz, çökelek, kimyon, tuz ve karabiber ilave edilir. Dolmalık biberlerin içleri temizlenir ve hazırlanan karışım ile doldurulur. Bir fırın tepsisine dizilir çok az su ilave edilerek fırında yaklaşık 30 dakika pişirilir.

Hibeş

Malzemeler:
1 su bardağı tahin
1 su bardağı su
1 adet limonun suyu
kimyon, kırmızıbiber

Hazırlanışı:
Bir kapta tahin ile limon suyu karıştırılır. Su ilave edilerek iyice karıştırmaya devam edilir. Kimyon ve kırmızı toz biber eklenir, servis tabağına alınır. Üzeri kimyon ve kırmızı toz biber ile süslenerek servis edilir.

ARDAHAN

Ardahan'ın kaşar peyniri ve balı ülke çapında isim yapmıştır. Elma dolması, evelik aşı, pişi, bozbaş, kuymak, ekmek aşı ve helvası en ünlü yemek türleridir.

ARTVİN

NE YENİR?

Yöresel yemek çeşitleri bakımından oldukça zengin olan Artvin mutfağında Ağartı denilen süt ve süt mamüllerinden yapılan yemekler arasında "kuymak" mahalli yemek olarak yaylacılar tarafından yapılır. Yörede yetişen sebze ve kır otlarından değişik türlerde yemekler de yapılmaktadır.

Hamur işlerinde; hinkel, cergebas, bişi, katmer, erişte, lokum (lokma) ve

börekler yer almaktadır. Hinlek ve cergebas denilen hamur yiyecekler çevreye özgüdür.

Topluca yapılan “harfana”larda ve ziyaretlerde taze etlerle ve ağaç şişlerle hazırlanılan kebaplar yörede önem arz etmektedir. Ayrıca köylerde kışlık kavurma yapıp saklanır.

Dibek veya dinklerde döğülerek hazırlanan ve adı halk arasında “gendirme” ve “keşkek” olarak bilinen yemekler çok bilinen yöresel yemeklerdir.

Çorbalardan “püşürük” adlı çorba, en çok bilinenlerdendir. Bunlardan başka, “çılbır”; “Kaygana (Omlet)”; yağlı, lorlu veya sadece etle yapılan soğanlı yahni de yerli yemekler arasındadır. Ayrıca sahil kesiminde yer alan halkın mahalli yemekleri arasında, hamsi balığından hazırlanan; hamsili pilav, hamsili buğulama, hamsili mısır ekmeği (cadı), hamsi salamura yer almaktadır.

Başlıca tatlılar, hasuta, kaysefe, zurbiyet, ballı lokumdur.

Artvin'den Yemek Tarifleri

Kuru fasulyeli kesme çorba

Malzemeler:
1/2 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı erişte
5 su bardağı su
1 adet küçük soğan
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı
tereyağı
tuz, karabiber

Hazırlanışı: akşamdan ıslatılmış kuru fasulyeler 5 bardak su ilave edilerek haşlanır. Fasulyeler iyice yumuşayınca erişteler eklenir. Tuz ve karabiber ilave edilir ve erişteler pişene kadar kaynatılır. Diğer tarafta

küçük küçük doğranmış soğanlar yağda kavrulur. Salça eklenir ve birkaç dakika daha çevrilir, fasulyeli karışıma katılır. Bir iki taşım daha kaynatılır ve sıcak servis edilir.

Herisa

Malzemeler:
2 su bardağı buğday
1 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı su

Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Hazırlanışı: Geceden ıslatılmış bulguru tuz atarak aynı suyla iyice yumuşayıncaya kadar haşlanır. Gerekirse su ilave edilir. Piştikten sonra biraz ezerek soğutulur. Diğer tarafta şerbeti kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Şerbet buğdayın üzerine dökülerek servis edilir. Dilenirse üzeri ceviz ile süslenir.

AYDIN

NE YENİR?

Aydın'da yapılan yemeklerden bazıları; kulak çorbası, patlıcan–biber taratorlu turşu, kuyu tandırı, etli kereviz, etli enginar, pelvize tatlısı, paşa böreği, yuvarlama, ısırganotu böreği, ebegümeci kavurması ve arapsaçıdır.

BALIKESİR

NE YENİR?

İlin höşmerim tatlısı ve Susurluk ayranı meşhurdur.

BARTIN

NE YENİR?

Bartın yemekleri etli, sebzeli, sütlü, hamur işli ve zeytinyağlı yemekler ile pilav, çorba ve tatlı çeşitlerinden oluşur. Dikkati çeken başka bir husus ise aynı türe ait yiyeceklerden pek çok çeşidin olmasıdır. Örneğin, ondan fazla dolma ve pilav çeşidine rastlanır. Bartın mutfağı ile ilgili yapılan araştırmalarda, yüzden fazla çeşide rastlanmıştır ve bu durum açıkça yöre mutfağının zenginliğini ortaya koymaktadır.

Bartın'dan Yemek Tarifleri

Pum Pum Çorbası

Malzemeler:

10 yemek kaşığı mısır unu,
150 gr. margarin veya 1 fincan zeytinyağı,
50 gr. kıyma,
pastırma veya sucuk,
2 dilim ekmek,
6 su bardağı su,
1 yemek kaşığı salça,
1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri,
1 tatlı kaşığı tuz ve karabiber.

Hazırlanışı: Bir tencereye mısır unu ve su konularak karıştırılır. Ateşe konulup bir süre kaynatılmaya devam edilir. Ayrı bir tavada da kıyma ile küp şeklinde doğranmış 1 dilim ekmek yağda kavrulur ve kaynamakta olan çorbanın içine katılır (Arzu edilirse bir su bardağı süt ilave edilebilir. Süt ilave edilecekse un bir kaşık artırılır). Tuz ve karabiber konulup bir süre daha kaynatıldıktan sonra ateşten alınır. Üzerine, küp küp doğranıp yağda kızartılan ekmek ile salçayla yapılan sos ve rendelenmiş kaşar peyniri serpilerek sıcak servis yapılır.

Yumurtalı Isput

Malzemeler:

1 kg. ısbut,
100 gr. margarin,
3-4 adet yumurta,
2 baş soğan,
50 gr. kıyma veya pastırma,
yeterince tuz ve karabiber.

Hazırlanışı: Isbutlar iyice yıkanır, atık kısımları kesilip ayıklandıktan sonra 2 cm. uzunluğunda olabilecek şekilde doğranır. Tencereye konulan ısbutların üzerini örtecek kadar su konularak ateşte pişirilir. Haşlana ısbutlar ılıyınca avuç içinde sıkılarak başka bir kaba alınır. Ayrı bir tencerede de yağ eritilerek önce doğranan soğanlar kızarıncaya kadar birlikte kavrulur. Bu kez diğer kaptaki ısbutlar soğan veya kıyma tenceresine konularak birkaç dakika daha kavrulduktan sonra içine yumurtalar kırılıp yeterince tuz ve karabiber ilave edilerek karıştırılır.Yumurtalar pişince yemek ateşten indirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

BATMAN

NE YENİR

Bol yağlı et yemekleri, hamur işleri, yöreye özgün çorbalar, tiftik kıçıl denilen ve çamurdan yapılmış ocaklarda pişirilen tandır ekmeği ve taş ekmeği Hevranın tadına doyum olmaz.

BAYBURT

NE YENİR

Bayburt yöresel yemeklerinde görülen genel özellik, un ve una bağlı yemeklerle, etli yemeklerin sebze ve zeytinyağlı yemeklerden çeşit olarak daha fazla oluşudur. Yörenin yemeklerinin bazıları; tel helvası, tatlı çorba, galaçoş, ekşi lahana, lor dolması, yalancı dolmadır.

Bayburt'tan Yemek Tarifleri

Galacoş

Malzemeler :

250 gr Yeşil mercimek
500 gr kıyma
200gr tereyağı
1 Adet Büyük Boy soğan
2 kaşık salça
3 su bardağı süzme yoğurt veya kurut
2 adet pide veya ev ekmeği

Yapılışı :
Mercimekleri 2,5 su bardağı suda hafif diri kalacak şekilde haşlayarak süzülür.Bir kenarda bekletilir.Soğanlar küçük küçük kıyılır. Yağda kavrulur.Kıyma ilave edilerek 5 dakika süre ile karıştırarak kavrulur. Mercimek salça ilave edilir.Tuz ve karabiberde ilave edilerek lezzetlendirilir. Servis tabağına pideler doğranır. Kıymalı karışım ekmeklerin üzerine dengeli bir şekilde yayılır.Ezilmiş süzme yoğurt üzerine dökülür.Yağ kızdırılarak yemeğin üzerine gezdirilir.Servis yapılır.

BİLECİK

NE YENİR?

Yöresel yemeklerin çoğunluğunu hamur işleri oluşturur. Yöre halkının bir bölümü, ekmeğini kendisi pişirir. Pide, bükme hodalak fırında pişirilen ekmek türleridir.

Yöre halkı makarna, tarhana, kuskus, erişte gibi yiyecekleri de kendileri hazırlar. Büzme, nohutlu tavuklu mantı, keşkek, ovmaç çorbası, mercimekli mantı, kesme hamur, keklik kebabı, köpük helvası, Bilecik'e özgü yemeklerin başlıcalarıdır.

Bilecik'te Yemek Tarifleri

Büzme Tatlısı

Kullanılacak Malzemeler:

1,5 kg. un
2 adet yumurta
250 gr. tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 tutam tuz
1 kg. ceviz içi
1 su bardağı susam
50 gr. Hindistan cevizi
400 gr. nişasta
6 su bardağı tozşeker (ravak için)
5 su bardağı su(ravak için)

Hazırlanışı: Hamur elde etmek için, yukarıda belirtilen miktarlardaki yumurta, süt, sıvıyağ, sirke, tozşeker ve un karıştırılır ve hamur iyice yoğrulur. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılarak oklava ile yufka gibi açılır. Hamura kıvamını verebilmek için yeterli miktarda nişasta ekilir ve açılan yufkalara çekilmiş ceviz içi serpilir. Yufkalar tekrar oklavaya özenle sarılır. Sarılma işleminden sonra hamurlar oklavada iken büzdürülür ve oklava içinden çıkarılır. Büzülmüş parçalar isteğe göre kesilerek yağlı tepsiye dizilir. Üzerine 250 gr. tereyağı eritilerek dökülür. Normal sıcaklıkta kızdırılan fırına sürülerek, pembeleşinceye kadar pişirilerek kızarması sağlanır. Pişirme işlemi bittikten sonra soğuması beklenirken, üzerine dökmen için 6 su bardağı tozşeker 5 su bardağı su ile ravak şeklini alıncaya kadar kaynatılır. Ravak 15 dakika kadar bekletildikten sonra tepsinin üzerine dökülerek soğumaya bırakılır. Diğer taraftan 1 su bardağı susam ezilerek ateşte kavrulur ve tepsinin üzerine yayılır. En son olarak 50 gram hindistan cevizi ile üzerine süsleme yapılır.

Nohutlu Mantı

Kullanılacak Malzemeler:

1 kg. un
1 adet yumurta
0, 5 kg. nohut
0,5 kg. yoğurt
2 su bardağı su
150 gr. tereyağı
Tavuksuyu
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı salça
1 demet maydanoz
1 baş sarımsak
bir miktar karabiber, toz biber ve tuz.

Hazırlanışı: Hamur elde etmek için, yukarıda belirtilen miktarlardaki yumurta, su, tuz ve un hamur kıvamına gelinceye dek yoğrulur. Yumruk büyüklüğünde parçalara ayrılarak oklava ile yufka gibi açılır. Açılan yufkalar 4-5 cm. kare biçiminde kesilir. Bir gün önceden ıslatılan nohutlar dövülüp karabiber ilave edilerek bir karışım elde edilir. Bu karışımdan kesilen parçaların içine misket büyüklüğünde konarak, dört köşesinden kapatılır ve içine sıvıyağ sürülmüş tepsiye fazla bastırmadan dizilir. Dizme işlemi tamamlandığında tepsimiz kızgın fırına sürülür ve altı ve üstü iyice pişirilir. Pişme işleminden sonda fırından alınarak üzerine mantıların hizasına kadar kaynatılmış tavuksuyu ilave edilerek tekrar fırına sürülür. Fırında suyunu biraz çektikten sonra çıkarılarak üzerine önceden hazırlanmış sarımsaklı yoğurt karışımı dökülerek mantıların üzerine yayılır. Daha sonra üzerine süsleme yapmak için salça, sıvıyağ ve yarım bardak su ateşte karıştırılarak sos elde edilir. Yine mantının üzerine ilave etmek için tereyağ ateşte kızdırılarak toz biberle renklendirilir. Bu karışımlar da mantının üzerine dökülerek, maydanoz yaprakları ile süslenerek sıcak olarak servis yapılır.

BİNGÖL

NE YENİR?

Yörede üretilen dut pekmezi ve Bingöl balı tadılmalıdır. Atapark ve Soğuk Çeşme mevkiinde yöresel yemekler yenebilir.

Bingöl'den Yemek Tarifleri

Tutmaç Çorbası

Malzemeler:

500 gr. Un
1 kg. yoğurt
2 baş sarımsak
1 kaşık tereyağı
200 gr. Kavurma
Yeteri kadar toz biber, nane ve tuz

Hazırlanışı: Un biraz su ve tuz ile yoğrulur. Hamur kağıt inceliğinde yufkalar halinde açılarak bir bez üzerine tek tek istenilen büyüklükte kesilir. Önceden hazırlanmış yoğurda bir miktar su katılarak hafif ateşte kaynayıncaya kadar karıştırılır. 5 dakika kaynadıktan sonra kesilmiş olan yufkalar ilave edilir. Bir miktar kavurma içine atılarak 15 dakika sonra ateşten indirilir. Tavada eritilen tereyağına isteğe göre acı biber, nane konarak ateşte kavrulur. Tabaklara konan çorbaya bu sos ilave edilerek servis yapılır.

Mastuva

Malzemeler:

2 Kg. ayran
250 gr. Pirinç
125 gr. tereyağı

Hazırlanışı: Pirinç yıkandıktan sonra geniş bir tencereye konur. Ayran ilave edilir, karıştırılarak normal yanan ocağa konur. Ayranın bozulmaması için kaynayıncaya kadar tahta kaşıkla sürekli karıştırılır.

Kaynadıktan sonra karıştırma işlemi bırakılarak katı hale gelinceye kadar pişirilir.

BİTLİS

NE YENİR?

Bitlis Büryan kebabı yörenin ünlü yemeğidir. Oğlak etinden yapılan bu yemek Haziran-Temmuz-Ağustos ayları arasında yenilebilir. Uykusundan fedakarlık yapabilenler yine bu aylar arasında sabah saat 05:00'te "avşor" adı verilen yemekten tadabilirler.

BOLU

NE YENİR?

Bolu'nun fındık şekeri, çikolatası, çam balı, kaymağı, tereyağı ünlü tatlılarıdır. Kabaklı gözleme yöreye özgü hamur işidir.

Mudurnu'nun saray helvası, köpük helvası, Göynük'ün şeker fasulyesi Seben'in elması, üzümü, Mengen'in peyniri yörenin tadılmaya değer yiyecekleridir.

Bolu'dan Yemek Tarifleri

Çoban Kavurma

Malzemeler:

1/2 Kg. kuzu eti
250 gr. domates
100 gr. yeşil biber
1 kaşık margarin
Tuz ve kekik

Hazırlanışı: Küçük parçalar halinde doğranan et, margarinle kavrulur. Domatesler doğranarak ilave edilir tekrar kavrulur. Daha sonra doğranan

biberler etin üzerine konur. Biraz daha kavrulduktan sonra üzerine kekik serpilir ve servis yapılır.

Mengen Pilavı

Malzemeler:

1/2 kg. pirinç
250 gr. kuşbaşı kuzu eti
1 bardak tereyağı
1 bardak ince kıyılmış mantar
2 baş soğan
3 adet domates
8 bardak et suyu
1 kaşık şeker
1 tatlı kaşığı kekik
1 demet dereotu
1 bardak ceviz içi
tuz ve karabiber

Hazırlanışı: Haşlanan pirinçler tuzlu ılık suda bir saat kadar bekletilir. Soğuk su ile iyice yıkanıp süzgece alınır. Tencere ateşe konur,yağın bir kısmı kızdırılır, çentilmiş soğanlar ve et eklenir karıştırılır. Birkaç dakika kavrulduktan sonra et suyu eklenir üzerinde biriken köpük alınarak yarım saat kaynatılır. Sonra pirinç, şeker, tuz ve biber eklenerek 15 dakika ağır ateşte pişirilir. Kalan yağ bir tavada kızdırılarak üzerine dökülür. Tencerenin kapağı sıkıca kapatılır bir süre sonra kekik, dereotu ve ceviz üzerine serpilir ve servis yapılır.

Mantar sote

Malzemeler:

1 kg. mantar (Kanlıca)
2 adet olgun domates
Birkaç tane sivri biber
2 baş soğan

birkaç diş sarımsak
1/2 bardak su
tuz, karabiber

Hazırlanışı: Mantarlar temizlendikten ve bol su ile yıkandıktan sonra küçük küçük doğranır. Sote yapılacak tavaya bir miktar sıvı yağ konur. Önce doğranmış soğanlar ve küçük doğranmış biberler pembeleştirilir. Küp şeklinde doğranmış ve kabuğu soyulmuş domatesler ilave edilir, önceden hazırlanmış olan mantarlar da ilave edilerek yarım bardak su, tuz, karabiber ve sarımsak katılarak pişirilir.

BURDUR

NE YENİR?

Burdur il merkezi Yukarı Pazar Semtinde üretilen "ceviz ezmesi" olarak adlandırılan ceviz tatlısı ve Burdur'a has "Burdur şiş" tadılmaya değerdir. Sagalassos Antik Kenti yolu üzerinde bulunan alabalık tesislerinde dinlenerek, yöreye has yoğurt ile alabalık yenebilir.

BURSA

NE YENİR

Bursa'ya gelindiği zaman mutlaka İskender Kebabı,İnegöl Köftesi ve Kemalpaşa Tatlısı yenmeli. Bunlar dışında Bursa'yla özdeşleşmiş olan Kestane Şekeri unutulmamalıdır.

ÇANAKKALE

NE YENİR

Her kenarından denize kıyısı olan Çanakkale ve ilçeleri tam bir deniz ürünleri cennetidir. Her mevsin taze balık ve deniz ürünleri bulmak mümkündür. Gökçeada ve Bozcaada üzümleri ve burada yetişen üzümlerden geleneksel yöntemlerle imal edilen şarapları tadılmalıdır.

Çanakkale'den Yemek Tarifleri

Asma yaprağında sardalye

Malzemeler:

16 adet büyük sardalye
16 adet salamura asma yaprağı
1/2 su bardağı rafine yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
1 adet limon (dörde bölünmüş)

Hazırlanışı:
Asma yapraklarının her iki tarafı yağlanır. Balıklar tuzlanıp üzerine limon suyu ve yağ dökülür. Sardalyeler birer asma yaprağına yerleştirilip, balıkları örtecek şekilde rulo yapılır. Beş dakika kadar ızgarada pişirilir. Dörde bölünmüş limon ile süslenerek servis yapılır.

Peynir Helvası

Malzemeler:

1 kg. koyun sütünden yapılmış peynir
200 gr. irmik
3 adet yumurta sarısı
1.5 kg. şeker
200 gr. peynir

Hazırlanışı:
Peynir, irmik ve yumurta sarıları bir tencerede karıştırılarak hafif hararetli ateşte eritilir. Piştikten sonra 200 gr. peynir daha eklenerek biraz daha ateş üzerinde tutulur. Soğuyunca üzerine toz şeker konup karıştırılır. tepsiye dökülerek fırına verilir.

Yoğurtlu kavurma

Malzemeler:

1 kg kuzu kuşbaşı
4 orta boy kuru soğan
2,5 kahve fincanı sıvı yağ
2,5 kahve fincanı yoğurt
1 baş sarımsak
Yarım demet maydanoz
8-10 adet sivri biber
1-2 adet domates
1,5 su bardağı sıcak su
Tuz

Hazırlanışı:
Sıvıyağı iyice kızdırın. Kuşbaşı eti ilave edip kavurun. Soğanları yarım halkalar halinde doğrayıp etlere ekleyin. Soğanla eti birlikte ağır ateşte 20 dakika pişirin. Doğranmış yeşil biberleri ve bir bardak sıcak suyu etlere ilave edin. Suyunu çekip etler yumuşadığında yarım bardak su daha ekleyip biraz daha pişirin. Domateslerin kabuklarını soyup küçük küpler halinde doğrayın. Maydanozu ince ince kıyıp domateslerle birlikte yemek suyunu çektikten sonra etlere ilave edin. Bir süre daha pişirip ocaktan alın. Sarımsakları soyup dövdükten sonra yoğurtla karıştırın. Kavurmayı servis tabağına aldıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirin. Kırmızı toz biberi yağda kızartıp üzerine gezdirirseniz daha farklı bir lezzet elde edersiniz.

ÇANKIRI

NE YENİR?

Çankırı'nın yöresel yemekleri etli hamur(mantı), tarhana çorbası, gözleme, cızlama, güveç, pıhtı, harmandaşı, fit fit aşı, cevizli hamur, çeç böreği, mıhlama, keşkek, çalma, çekme helvası, baklava olarak sayılabilir.

Çankırı'dan Yemek Tarifleri

Hoşmerim (tatlı)

Malzemeler:

2 su bardağı un
300 gr. Tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1/2 kg. bal

Hazırlanışı: Yağ eritildikten sonra unu ilave edilir. Karıştırılarak meyane haline getirilir, tuzlu bir fincan su ilave edilerek karıştırılır, kızarınca tavaya bastırılır. Kısık ateşte bırakılır, karıştırılıp tekrar bastırılır. Gevrek bir hal alıncaya kadar bu işlem devam eder. Sonra servis tabağına alınıp üzerine bal dökülür ılık olarak servise sunulur.

Zeytinyağlı pırasa dolması

Malzemeler:

1 kg. pırasa (kalın olanlar tercih edilir)
1 su bardağı pirinç
250 gr. kıyma
1 baş soğan
1 kaşık salça
Tereyağı, zeytinyağı
Maydanoz, karabiber, pul biber
1 limon

Hazırlanışı: Kalın pırasalar 8 cm. boyunda kesilir sıcak suda 10 dakika kadar haşlanarak kesilip katları ayrılır. Soğan ufak doğranır 1 kaşık tereyağı ile kavrulur, pirinç, kıyma, maydanoz, karabiber, tuz, pul biber ve salça ilave edilip karıştırılır. Katları ayrılan pırasaların aralarına hazırlanan malzemeden konarak sarılır. Tencereye dizilen dolmaların üzerine 1 kaşık zeytinyağı ve sulandırılmış salça dökülüp yarım limon sıkılır suyunu çekinceye kadar pişirilir. Servis tabağına alınarak üzerine limon suyu ilave edilip servise sunulur. İsteğe göre sıcak veya soğuk yenebilir.

ÇORUM

NE YENİR?

Leblebisi ile ünlü olan Çorum, yöresel yemekler bakımından oldukça zengindir.

İlin özgün yemekleri arasında Mayalı , (Saç Mayalısı, Tava Mayalısı) , Yanıç , Cızlak , Kömbe, Oğmaç, Hingal, Haşhaşlı Çörek, Borhani (Hamurlu, Yumurtalı, Mantarlı) Helise, Çullama, Madımak, Tirit , İskilip Dolması , Keşkek, Kara Çuval Helvası, Hedik, Teltel, Has Baklava sayılabilir.

Çorum'dan Yemek Tarifleri

Keşkek

Malzemeler: (6 kişilik)

500 gr yarma (gendirme)
500 gr koyun eti
2 adet soğan
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber
11 su bardağı su

Hazırlanışı: Yarmalar akşamdan ıslatılır. Güveç tencereye (Toprak tencere) 2 kaşık yağ konulur. Soğanlar ince ince kıyılır. Et, biber, salça, tuz 1 su bardağı sıcak su ilave edilerek 15 dakika kaynatılır. Yarma yıkandıktan sonra 10 su bardağı sıcak ile birlikte tencereye ilave edilir.

Kaynamaya başladıktan sonra ateş kısılır. Tencerenin kapağı kapatılıp hamurla kapağın etrafı kapatılır. Bir parmak sığacak kadar delik bırakılır, buhar çıkması için kısık ateşte 2 saat pişirilir.

Not: Geleneksel bir çorum yemeğidir. İl merkezinde ve ilçelerde de yapılmaktadır. Genellikle ramazan aylarında sabah erken saatlerde güveç tencerede hazırlanıp fırına verilir. Turşu ve salata ile birlikte servis yapılır.

İskilip Dolması

Malzemeler: (8 kişilik)

2 kg pirinç
1,5 kg et
500 gr tereyağı
5 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber
15 su bardağı su
5 adet kuru soğan

Hazırlanışı: Pirinçler tuzlu suda yarım saat bekletildikten sonra yıkanıp süzülür, Tencereye 300 gr tereyağı konulur. 3 yemek kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı karabiberle birlikte pirinçler ilave edilir. Tencerede 5 dakika kavrulur. Üzerine bir su bardağı su eklenip tencerenin kapağı kapatılıp dinlenmeye bırakılır. (30 dk) Et yağ ile kızartılır. Soğanlar ince kıyılarak tencereye atılır. Birkaç kez karıştırıldıktan sonra tuz ve karabiber ilave edilir. Kalan sıcak su ilave edilir. Et kaynamaya başladıktan sonra üzerine sacıyak yerleştirilir. Üstüne temiz bir tepsi yerleştirilir. Pirinçler temiz bir bez torbaya konularak tepsinin üstüne yerleştirilir. Tencerenin kapağı kapatılarak kapak kenarları hamurla sıvanır. Bir parmak sığacak kadar delik bırakılır. (Buhar çıkması için) kısık ateşte 4 saat pişirilir. Sıcak servis yapılır. Yanında turşu, ayran, komposto, salata ile servis yapılabilir.

Not: Çorum'un İskilip ilçesinde yapılmaktadır. Düğünlerde dolmacı adı verilen aşçılar tarafından hazırlanır. Halen bu gelenek devam etmektedir

Çatal Aşı

Malzemeler: (6 kişilik)

1 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı yarma (kırık)
1 adet soğan (kuru)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı tuz
1 çay kaşığı biber (kırmızı toz)
1 çay kaşığı nane
6 su bardağı su

Hazırlanışı: Tencereye yağ konulur. Soğanlar ince ince kıyılır. Pempeleşinceye kadar kavrulur. Nane, biber ilave edilir. 3 su bardağı su konulup, kaynamaya başlayınca mercimek ilave edilir. 20 dakika kaynayınca 3 bardak sıcak su ilave edilip, yarma eklenir. 20 dakika kadar kaynatıldıktan sonra tuzu eklenir. Ateşi kısılır. 10 dakika kadar kaynadıktan sonra servise hazırdır.

Not: Geleneksel Çorum yemeğidir. Çorum ve çevre ilçelerde de yapılır.Yanında turşu ve yeşil soğanla servis yapılır.

DENİZLİ

NE YENİR?

İlin özgün yemekleri arasında pirinç çorbası, keşkek, kuru fasulye, nohut, sarma, dolma, bulgur pilavı, kabak, soğan yahnisi, ve keşkeği sayabiliriz.

Patlıcan Kebap

Malzemeler:

6 adet kıstırmalı patlıcan
6 adet sivri biber
1/2 kg. domates
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı kimyon, kekik
1/2 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz, nane

1 demet maydanoz
3 diş sarımsak

Hazırlanışı: Patlıcanlar ve biberler iyice yıkanır. Patlıcanlar iki tarafı soyularak lüle şeklinde çizilir. Patlıcanlar ve biberler kızartılıp geniş bir kaba dizilir. Domatesler rendelenir, tuz ve baharatlar içine konur, patlıcanların üzerine dökülür. Üzerine küçük küçük doğranmış sarımsaklar eklenerek kısık ateşte veya fırında pişirilir. Ateşten alınmak üzere iken doğranmış maydanozlar üzerine serpilir. Servis yapılır.

Kuzu Kapama

Malzemeler:

1 Kg. kemikli kuzu eti (iri parça halinde)
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
100 gr. kuyruk yağı
250 gr. un
1 bardak su
1 kaşık tuz

Hazırlanışı : Toprak tencerede bütün malzemeleri toplayıp, un ile suyu hamur yapıp tencerenin ağzını sıkıca kapatıp fırında veya kor ateşte 3 saat pişirilir.

Arapaşı

Malzemeler:

2 yemek kaşığı sade yağ
1 çay bardağı un
2 su bardağı tavuk suyu
4 su bardağı su
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çorba kaşığı salça

4 adet kuru biber
1 su bardağı tavuk eti (küçük parçalar)

Hamurun hazırlanışı: 4 bardak su, 1 su bardağı un, 1 fincan nişasta. Su kaynatılır un ve nişasta suda eritilir. Kaynar su içine katılarak pişirilir.
Hazırlanışı: Sade yağ eritilir. Kırmızı biber konur su ilave edilir. Un ve salça suda eritilir, suyun içinde karıştırılır. Tavuk eti ilave edilip kaynatılır.

DİYARBAKIR

NE YENİR?

Devasa boyutlardaki karpuzu ile tanınan Diyarbakır, yemek kültürü açısından da oldukça zengindir. Akşamın geç saatlerinde, tezgahlarda satılan cartlak kebabı olarak bilinen ciğer kebabı geleneksel yemekleri arasındadır.

Diyarbakır'ın en ağır yemeklerinden olan kibebumbar, işkembe ve bağırsakların et, pirinç, nane, biber ve tuz karışımı ile pişirilir. Bunların yanında içli köfte, çiğ köfte, bulgur pilavı, kaburga, keşkek, Kibukudur, lebeni, tatlılardan ise burma kadayıf ve Nuriye tatlısı ünlüdür. Üzümden yapılan pestil ve sucuk, otlu peynir, örgü peynir, sumak çokça yenen diğer yiyeceklerdir.

Diyarbakır'dan Yemek Tarifleri

Patlıcan meftunesi

Hazırlanışı: Bir tencere içinde yağda gerekli miktarda et iyice kızartılır, doğranmış sivri biber ilave edilir. Daha sonra salça ve pul biber iyice kızartılır. Az tuzlu suda doğranmış patlıcanlar bolca yıkanıp tencereye konur. Biraz pişirilir, doğranmış domatesler ilave edilir. Bir müddet sonra yemek kaynadıktan sonra, bir miktar süzülmüş sumak suyu ilave edilir. Yemek kaynatılır. Piştikten sonra ocaktan alınır. Ezilmiş sarımsak yemeğe katılır, servise sunulur.

Ekşili etli dolma

Hazırlanışı:
Dolma içi: Kuyruk tarafından seçilen yağlı etler küçük küçük doğranır, doğranmış soğan, sivri biber, domates, pirinç, baharat, tuz, pul biber, salça, sıvı yağ ile süzülmüş sumak suyu ile karıştırılıp dolma içi hazırlanır.

Daha sonra haşlanmış lahana ve oyulmuş patlıcan, kabak ve domateslerin içine doldurulup tencereye dizilir. Süzülmüş sumak suyu yeteri kadar ilave edilir, dolmaların dağılmaması için yassı bir taş dolmaların üzerine konur. Kaynayıncaya kadar pişirilir. Ocaktan alınır, tencerenin kapağı 15 dakika kadar açılmaz. Daha sonra servis yapılır.

İçli köfte

Köfte içi hazırlanması: Yağsız kıyma, ufak doğranmış kuru soğan, pul biber, baharat, kara reyhan ve maydanoz iyice kızartılıp pişirilir ve soğumaya bırakılır.

Bulgurun hazırlanışı: Köftelik bulgur ile döğme kırıntısı birbiriyle karıştırılıp biraz tuz ve sıcak su ilave edilir. Yarım saat bırakılır, köftelik hamur haline gelir. Köftelik iyice yoğrulur. Hazırlanan hamur yumurtadan küçük şekilde ayrılır, köfte içi açılır.

Pişirilmesi: İçi açılan köftelere hazırlanan iç doldurulup kapatılır. Kaynatılan suyun içine köfteler bırakılır. Köfteler kaynayan suda haşlanmış olarak su yüzüne çıkarsa pişmiş olur. Daha sonra yumurtalar kırılıp çırpılır ve haşlanmış köfteler yumurtaya batırılıp tavada kızartılır servise hazır hale gelir.

DÜZCE

NE YENİR?

Düzce ilinde yöresel yemekler olarak, Arnavut Böreği, Şıl Börek, Göbete ve Mantısı, Katlama, Sarı Burma ve Su Böreği, Boşnak Böreği ve Tatlısı, Gözleme, Höşmerim ve Tavuklu Keşkeği, Lepsi, Mamursa ve Halujları,

Kara Lahana Yemeği ve Mısır Ekmeği sayılabilir.

EDİRNE

NE YENİR?

Edirne’ye özgü yiyeceklerin başında Edirne’nin meşhur tava ciğeri gelmektedir.Edirne’yi ziyaret edenler Edirne’nin tava ciğerini yemeden kentten ayrılmazlar.

Edirne’den Yemek Tarifleri

Ciğer Tava

Malzemeler :

Dana ciğeri,
buğday unu,
yağ,tuz,
kurutulmuş kırmızı biber.

Hazırlanışı :

Sinirleri alınan taze dana karaciğeri keskin bir bıçakla ince ince yaprak şeklinde kıyılıp, yıkanıp tuzlandıktan sonra kıyılan ciğerler una bulanıp bol ve kızgın yağda kızartılır.Tavadan alınan kızarmış ciğerler servise sunulur.Ciğer tavanın yanında mutlaka yazın güneşte kurutulup kırmızı hale gelen biberler kızgın yağda kızartılıp verilir.

Ciğer Sarması

Malzemeler :

1 takım kuzu ciğeri
2 bardak pirinç
6 adet taze soğan
1 adet kuru soğan

1 demet taze nane
1 çorba kaşığı karabiber
1 kaşık salça
3 bardak su
yeterince tuz yağ

Hazırlanışı :
Ciğerler bir tencerede kavrulur. Sonra soğan ve salça ilave edilip birlikte kavrulur. Aynı tencereye 2 bardak pirinç ilave edilip ciğerlerle kavrulur. Daha sonra 3 bardak su, tuz, karabiber ve nane ilave edilerek kısık ateşte 10 dakika pişirilir. Daha sonra kuzu ciğerinin sarmasına bohçalar halinde sarılıp bir tepsiye dizilir. Üzerine bir bardak su ilave edilir, sarmaların üstüne yumurta sarısı sürülüp pişirilir.

Elbasan tava

Malzemeler :

3 çorba kaşığı margarin
750 gr. Kemiksiz kuzu eti
2 orta boy soğan
6 su bardağı su, tuz
6 su bardağı süzme yoğurt
½ su bardağı un
3 yumurta sarısı

Hazırlanışı:
Margarin bir tavada eritilir, yağ kızınca etler ilave edilip bir kez alt üst edilip iki tarafı altın sarısı rengini alıncaya kadar 3'er dakika pişirilir. İri doğranmış soğanlar, su tuz ilave edilerek kısık ateşte 1, 1.5 saat pişirilir. Başka bir kapta yoğurt unla karıştırılır içine 2.5 bardak süzülmüş et suyu konarak ağır ateşte 10 dakika pişirilir. Yumurta sarıları çırpılıp karışıma eklenir. Sos sıcak olarak etlerin üzerine dökülür ve önceden ısıtılmış fırında 5-10 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

ELAZIĞ

NE YENİR?

Elazığ-Harput mutfağı yörenin özelliklerine bağlı olarak çok büyük çeşitlilik ve zenginlik gösterir. İlin kendine has ve kendi ismiyle anılan pek çok yemeği vardır. Bu yemekler ülkemizin bir çok yöresinde Elazığ yemeği olarak yapılmaktadır. Kellecoş, işgene, Harput köfte, taş ekmeği, peynir ekmek, fodula, gömme, ufalama, söğürtme, ışkın, pirpirim, hesüde, gaygana, pestilli yumurta, dolangel, kalbur hurması, dilber dudağı, Elazığ'a has yemek ve tatlılardan bir kaçını örnek olarak verebiliriz.

Elazığ'dan Yemek Tarifleri

Harput köftesi

Malzemeler:

yağsız kıyma
Bulgur
1 adet soğan
Baharat tuz
Maydanoz
Suyu için:
Yağ ve salça

Hazırlanışı: Soğanlar yemeklik doğranır. Tüm malzeme karıştırılır ve yoğrulur. Yağlı ve salçalı kaynayan suyun içine atılarak haşlanır.

Keşkek

Malzemeler:

2 su bardağı kuru fasulye
4 su bardağı aşurelik buğday
250 gr. kavurma veya haşlanmış dil
2 adet soğan
300 gr. tereyağı

1 yemek kaşığı salça
8 su bardağı su
tuz

Hazırlanışı: Soğanlar doğrandıktan sonra pembeleşinceye kadar kavrulur. Fasulyeler haşlanır ve süzülür. Soğanlara salça, su, fasulye, buğday ve et katılır. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir. Pişerken sık sık tahta kaşık ile çarpa çarpa ezilmeleri için karıştırılır. piştikten sonra servis tabağına alınır. Orta kısmı çukurlaştırılır ve bu çukura eritilmiş tereyağ dökülür.

ERZİNCAN

NE YENİR?

Yöre mutfağı yemek türleri bakımından zengindir. Bunların çoğunluğunu hamur işleri oluşturur. Eşgili, kesme çorba (un çorbası) yaprak sarma başlıca yemek türleridir. Ayrıca su böreği ve özellikle kete ve tatlılar çokça tüketilen hamur işleridir.

Erzincan'dan Yemek Tarifleri

Sırın

Malzemeler :

2 bardak un
3 kaşık tereyağı
1 bardak pekmez
Tuz

Hazırlanışı: Un ve tuz suyla hamur haline getirilir. Hamur yumurta büyüklüğünde bezelere ayrılır, bezeler kalın yufka halinde açılır. Yufkalar kızgın saç üzerinde pişirilir. Soğumasını önlemek için kalın bir bez içinde saklanır daha sonra , tereyağının eritilerek içine pekmez karıştırılmasıyla elde edilen karışım ile her iki tarafı yağlanır. Yağlanan yufka iki parmak genişliğinde katlanarak rulo haline getirilip, 2-3 cm kalınlığında kesilip

tepsiye dizilir. Üzerine tekrar pekmezli tereyağı dökülür.

Gasefe

Malzemeler :

1/2 kg. kayısı kurusu (yarma)
2-3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi

Hazırlanışı : Kayısı kurusu bol su ile yıkanıp temizlenir. Bir tencerede üzerini örtecek kadar su konur, kayısı kuruları yumuşayıncaya kadar pişirilir. Ateşten alınarak dinlenmeye bırakılır. Dinlenen kaysı süzgeçten süzülür, servis tabağına alınır. Üzerine tavada kızdırılmış tereyağı gezdirilir, iri kıyılmış cevizler üzerine serpildikten sonra servis yapılır.

ERZURUM

NE YENİR?

Su böreği, ekşili dolma, kesme çorbası, ayran aşı (yayla çorbası) çiriş, şalgam dolması, yumurta pilavı, kadayıf dolması Erzurum'un geleneksel mutfağını oluşturur.

Erzurum'dan Yemek Tarifleri

Çağ kebabı

Malzemeler:

1 kuzu budu (yağsız ve sinirsiz)
1 adet kuru soğan
100 gr. Yoğurt
tuz karabiber
lavaş ekmeği
domates, yeşil biber

Hazırlanışı: Yağı ve siniri ayıklanmış kuzu budundan parmak kalınlığında yapraklar kesilir. Yoğurt, tuz, karabiber ve yemeklik doğranmış soğan karıştırılır ve etler hazırlanan bu terbiyenin içinde bir gün bekletilir. Terbiyelenen yaprak halindeki etler şişe takılır ve yatay haldeyken ateşte çevire çevire kızartılır. Pişen kısımlardan dönerde olduğu gibi ince bir tabaka şeklinde parçalar kesilir ve Çağ kebabına mahsus küçük şişlere takılarak lavaş ekmeğinin üzerinde servis edilir. Ateşte pişmiş biber, domates ve kuru soğan ile süslenir.

Den Çorbası

Malzemeler:

250gr. Yarma
1 adet soğan
1/2 limon suyu
3 yemek kaşığı tereyağı
2 yumurta sarısı
500 gr. Yoğurt
10 su bardağı kemik suyu
2 kahve fincanı un
tuz karabiber, nane, kırmızıbiber

Hazırlanışı: Yarma önceden haşlanır. Ayrı bir tencerede un, yumurta ve 1 çay bardağı su pütürsüz olana kadar karıştırılır. Üzerine kemik suyu ilave edilir. Haşlanmış yarma karıştırılarak eklenir. Ayrı bir tavada ince doğranmış soğan 1 yemek kaşığı yağda pembeleştirilir. Yoğurt nane ve limon suyu eklenir, iyice karıştırılır ve kaynayan çorbaya ilave edilir. Tuz karabiber ile tatlandırılır. 2 yemek kaşığı tereyağı ile kırmızıbiber kızdırılır ve çorbanın üzerine dökülerek servis edilir.

Cevizli kadayıf dolması

Malzemeler:

1/2 kg. burma kadayıf
200 gr ceviz içi

2.5 su bardağı toz şeker
1/2 limon suyu
4 adet yumurta
1 su bardağı süt
2.5 su bardağı su
2 su bardağı sıvıyağ (kızartmak için)
200 gr kaymak

Hazırlanışı: Burma kadayıftan avuç içi büyüklüğünde parçalar kopartılır ve içine dövülmüş ceviz içinden konur, dolma gibi sarılır. Diğer tarafta yumurta ve süt çırpılır. Dolmalar bu karışıma batırılıp kızgın yağda nar gibi olana kadar kızartılır. Diğer tarafta su ile toz şeker kaynatılır. Limon suyu ilave edilir. Bir iki taşım daha kaynatıldıktan sonra ılınmaya bırakılır. Kızaran kadayıf dolmaları sıcak sıcak ılık şerbetin içine atılır ve şerbeti çekmesi için biraz bekletilir. Üzerine kaymak ve dövülmüş ceviz ile süslenerek servis edilir.

ESKİŞEHİR

NE YENİR?

Göceli Tarhana, harşıl, çerkez sofrası, çiğ börek, katlama böreğini yerel yemek çeşitleri arasında sayabiliriz.

GAZİANTEP

NE YENİR?

Gaziantep mutfağı seneler boyunca geleneklerinin ve yöresel damak lezzetinin zenginliği ile ülkemiz ve dünya mutfakları arasında ayrıcalıklı bir yere sahiptir. İçli köfte, çiğ köfte, ekşili ufak köfte, malhıtalı (Mercimek) köfte, yoğurtlu ufak köfte ilde yapılan özgün et yemekleri çeşitleridir.

Kebapları ile meşhur olan ilde kuşbaşı kebabı (tike Kebabı) kıyma kebabı, patlıcan kebabı soğan kebabı, simit kebabı ve ciğer (cırtlak) kebabı tadılmalıdır.

Yuvarlama, lahmacun, karışık dolma, maş çorbası, beyran şiveydiz, yaprak sarması, çağla aşı kabaklama, börk aşı, doğrama, kaburga dolması, alinazik, yoğurtlu patates, künefe, burmalı kadayıf ve Antepfıstığı ezmesi bilinen diğer yerel yemek çeşitleridir.

Gaziantep'den Yemek Tarifleri

Patlıcan Kebabı

Malzemeler:

1.5 kg. Patlıcan (iri uzun)
1 kg. az yağlı kıyma
5-6 adet domates
5-6 adet yeşil biber
karabiber, tuz

Hazırlanışı: Patlıcanlar yıkanıp sapları kesildikten sonra enine 3'er cm. uzunluğunda kesilir. Bu arada kıyma, tuz ve karabiber ile iyice yoğrulur. Daha sonra şişlere bir patlıcan bir ceviz büyüklüğünde kıyma saplanır ve elle biraz yassılaştırılır. Domatesler ve biberler ayrı ayrı şişlere geçirilir. Alevsiz orta harlı mangal ateşinde çevrilerek iyice pişirilir.

GİRESUN

NE YENİR?

Giresun denilince akla karalahana ve hamsi gelir. Bunun yanında mısır unundan yiyecekler yapılır. Yemeklerden bazıları; Karalahana Çorbası, Karalahana Diblesi, Isırgan Püresi, Mısır Ekmeği, Fasulye Turşusu, Kiraz Duzlaması ve Pezik Mıhlamasıdır.

Giresun'dan Yemek Tarifleri

Isırganotu çorbası

Malzemeler:

250 gr. ısırganotu
1 adet büyük boy soğan
1 yemek kaşığı sıvıyağ
2 yemek kaşığı un
2 kahve fincanı su
2 kahve fincanı süt
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı krema veya süzme yoğurt
2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
tuz karabiber

Hazırlanışı: İncecik doğranmış soğan hafif ateşte pembeleştirilir. Un eklenir ve kavurmaya devam edilir. Su ve tuz ilave edildikten sonra 1-2 dakika iyice karıştırılır. Daha sonra doğranmış ısırganotu ilave edilir. Bu şekilde 10 dakika kadar kaynatılır. Süt eklendikten sonra birkaç dakika daha kaynatmaya devam edilir. Yumurta sarısı ve krema (veya süzme yoğurdu) ayrı bir yerde çırpılır. Servis yaparken kaselere alınan çorbanın üzerine hazırladığınız terbiyeden dökülür. Dilerseniz rendelenmiş kaşar ile de süslenebilir.

Fasulye dible

Malzemeler:

1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı yıkanmış pirinç
1 kg. taze fasulye
1/2 çay bardağı zeytin yağı
2 su bardağı su
tuz karabiber

Hazırlanışı: Fasulye, soğan ve havuçlar ince ince doğranır. Doğranan bu sebzeler tencereye alınır, üzerine pirinçler, tuz karabiber serpilir, zeytin yağ ve su ilave ederek pişirilir. Soğuduktan sonra servis yapılır.

Hamsi böreği

Malzemeler:

1 kg hamsi
2 su bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 demet maydanoz
2 adet soğan
2 yemek kaşığı kuşüzümü
1 kesme şeker
1 çay bardağı mısır unu,
tuz karabiber

Hazırlanışı: Hamsiler temizlenip kılçıkları çıkarılır. Pirinç yumuşayıncaya kadar haşlanıp süzülür. Soğanlar inci ince doğranır, maydanozlar temizlenip kıyılır. Haşlanmış pirince soğanlar, kuşüzümü, şeker, maydanoz, yağın 1/3'ü ve tuz karabiber ilave edilir, iyice harmanlanır. Yağın geri kalanı fırın tepsisine dökülür hamsilerin yarısını mısır ununa bulanıp tepsiye dizilir. Üzerine pirinçli harç dökülür. Kalan hamsiler de unlanıp pirincin üzerine dizilir. Bu şekilde orta hararetli fırında 20 dakika pişirilir.

GÜMÜŞHANE

NE YENİR?

Gümüşhane ‘ de yemek kültürü de çok eskiye dayanmaktadır. Bugüne kadar Gümüşhane’nin yemek kültürü konusunda kapsamlı bir araştırma yapılmadı. Ancak bu gün mutfaklarındaki zenginlik, lezzet ve hamaratlık bunu göstermektedir.

Gümüşhane Mantısı, Kuşburnu çorbası, Zuluflu Çorbası,Un Herlesi Çorbası, Gavut Çorbası, Pağla Denlisi, Borani,Fıtfıt Haşılı,Patates Kavurması,Muhla, Yergök Dolması,Sütlü Haşıl,Lor Dolması,, Ekmek Aşı, Çıtma Fasulye, Kaygana, Siron, Erişte, Lemis,Erişti Tatlısı,Hasude Kuymağı, Kara Helva, Burma,(sini), Tel Helvası, Lalanga bilinen

yemeklerindendir.

Gümüşhane'den yemek tarifleri

Kuşburnu Çorbası

Malzemeler:

500 gr. kuşburnu
1 yemek kaşığı tereyağ
2 yemek kaşığı un
1 lt. su
200 gr. kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
1 tutam karabiber
kimyon ve nane

Hazırlanışı:
Ayıklanıp yıkanan kuşburnular 1 lt. suda 30 dakika kaynatılır. Daha sonra kevgirden ve tel süzgeçten geçirilir. Diğer taraftan kıyma içerine tuz, karabiber, kimyon katılarak fındık büyüklüğünde köfteler hazırlanır ve bunlar suda kaynatılarak pişirilir. Bir tencereye tereyağı ve un konulur. Un kavruluncaya kadar karıştırılır. Bu karışımın içine hazırlanan kuşburnu suyu ilave edilir. 15 dakika süreyle karıştırılır. Hazırlanan köfteler ilave edilir. Çorba bir müddet kaynadıktan sonra ocaktan alınır. Kızarmış yağa nane katılarak üzerine dökülür. Sıcak sıcak servis yapılır.

Siron

Malzemeler:

Un
tuz
su
süzme
tereyağı
ceviz

Hazırlanışı:
Derin bir kap içerisine bir miktar su konulur. Un, tuz ve su karışımı ile yufka yapılır. Yufkalar 3-4 cm. genişliğinde şerit halinde kesilir. Kesilen yufkalar katlanarak kurutulur. Kurutulduktan sonra düz tepsiye yan yana dizilir. Diğer taraftan süzme, su ile ezilir, ateşte ısınıncaya kadar pişirilir (kaynamamalı). Bu karışım sironun üzerine dökülür. Daha sonra eritilen tereyağı sironun üzerine dökülür. Ayrıca bir kap içerisinde ayıklanmış ceviz içi dövülerek üzerine serpilerek servis yapılır.

HAKKARİ

NE YENİR?

Yöreye özgü yemek çeşidi olarak pirinç, darı veya bulgur karışımı bir nevi katı ayran çorbası olan gulul, bir çeşit işkembe ve bağırsak dolması olan kepaye sayılabilir.

HATAY

NE YENİR?

Hatay'da yörenin güzellikleri, şekilleri, tatları, renkleri mutfağa yansıtılmış olup, oldukça zengindir. Bunlardan Oruk, Öcce, Ekşili Börülce, Beyaz Kabak Boranisi, Cevizli Biber (Muhammara), Bakla Ezmesi, Humus, Nazlı Et Yemeği ile Peynirli Künefe ve Taş Kadayıf tatlıları damak zevkinizin çeşitliliğini arttıracaktır.

Hatay'dan Yemek Tarifleri

Kuzu etli patlıcan söğürme

Malzemeler:

400 gr. kuzu eti
1 adet kuru soğan
3 adet domates

150 gr. tereyağı
1 kg. patlıcan
1 yemek kaşığı pul biber
5 diş sarımsak

Hazırlanışı: Patlıcanlar yağda veya ızgarada bütün olarak pişirilir. Sıcakken kabukları soyulur ve ince ince kıyılır. Pul biber ilave edilir. Bir tavada kıyılmış soğan ve sarımsak tereyağında kavrulur. Kuzu eti ilave edilir ve suyunu çekene kadar 20 dakika pişirilir. Domatesler de eklenir 10 dakika daha pişirilir. Servis tabağına patlıcanlar konur üzerine etli karışım ilave edilir. İstenilen şekilde süslenerek servis edilir.

Yörük kebabı

Malzemeler:

600 gr. kuzu kuşbaşı et
2 su bardağı erişte
3 adet domates
3 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı bezelye
1/2 demet dereotu
1 adet enginar
10 adet mantar
1 adet soğan
4 adet yeşil biber
1 su bardağı kaşar rendesi

Hazırlanışı: Kuşbaşı et, ufak ufak doğranmış soğan ile birlikte kavrulur. Küp küp doğranmış mantarlar ilave edilir. Daha sonra sırasıyla yeşil biber, enginar, domates ve bezelyeler eklenir. Diğer tarafta erişte tuzlu ve hafif yağlı suda makarna gibi haşlanır. Yağlanmış tepsiye önce kavrulmuş et ve sebzeler daha sonra erişteler düzgünce yerleştirilir. Tepsinin üzeri alüminyum folyo ile kapatılarak 180 dereceye ayarlanmış fırında 15 dakika pişirilir. Servis yapmadan önce üzeri kaşar rendesi ve dereotu ile süslenir.

Tahinli patlıcan

Malzemeler:

6 adet patlıcan
1 su bardağı tahin
1 adet limon
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı margarin
Maydanoz kırmızıbiber tuz

Hazırlanışı: Patlıcanlar orta hararetli fırında közlenir. Kabukları sıcakken soyulur ve iyice ezilir. Tahin, dövülmüş sarımsak, tuz ve limon suyu karıştırılır ve patlıcanlara ilave edilir. Servis tabağına alınan patlıcanların üzerine yağda kızdırılmış kırmızıbiber dökülür. Maydanoz ile süslenerek servis edilir.

IĞDIR

NE YENİR?

Bozbaş isimli kuzu inciğinden yapılan yemeği meşhurdur.

ISPARTA

NE YENİR?

Isparta'nın ünlü, geleneksel tandır kebabının tadına merkezde çeşitli restoranlarda da bakılabilir. Eğirdir her türlü su ürününü lezzetli bir şekilde hizmete sunan bir ilçemizdir. Burada yapılan Sazan Dolmasının tadına doyum olmaz.

Isparta'dan Yemek Tarifleri

Samsa Tatlısı

Malzemeler:

200 gr milföy hamuru
1/2 su bardağı toz badem
2 yemek kaşığı şeker
1 adet yumurta beyazı

Şurubu için:
3.5 kahve fincanı şeker
2 çay bardağı su
1/2 adet limonun suyu

Hazırlanışı: Bir kapta badem, şeker ve yumurta beyazı karıştırılır. Milföy hamuru 2 mm kalınlığında açılıp, hazırlanan bademli karşım ortasına uzunlamasına yayılır. Hamur rulo şeklinde sarılır. 45 dakika dinlendirilen hamur küçük parçalar halinde kesilir, tepsiye dizilir ve 180 derece fırında 45-50 dakika pişirilir. Diğer tarafta şeker, su ve limon suyu ile şurup hazırlanır. Fırından çıkan sıcak hamurun üzerine şurup dökülür. Soğuduktan sonra servis edilir.

İÇEL

NE YENİR?

Mersin ilinde gelişmiş restoran modellerinde deniz ürünleri, kırmızı et yemekleri, özel kebap çeşitlerini yeme imkanları mevcuttur. Balık ızgaraları, tantuni, cezerye, kuş gözü, humus, telatür, eya dolması, şırdan, bandırma, yüzük çorbası, övelemeç özel yöresel yemeklerdendir.

İSTANBUL

NE YENİR?

İstanbul mutfağı, Dünyanın önde gelen mutfaklarındandır. İmparatorluk başkenti olan kente ülkenin her yanından gelen malzemeler, ustalar, tarzlar, ve lezzetler Osmanlı Türk mutfağının ortaya çıkmasına neden olmuştur. İmparatorluk mutfağının devamı olan ve yeni tatlara açık olan Osmanlı mutfağı her gün zenginleşmektedir.

İstanbul mutfağında, kuzu, koyun veya dana etine ilave edilen çeşitli sebzeler esas yemeklerdir. Pilav, börek çeşitleri, bulgur, kuru fasulye, zengin zeytinyağlı sebzeler yan öğünler olarak servis yapılır. Köfte ve şiş kebabı, döner kebap veya acılı, yoğurtlu, patlıcanlı diğer kebap çeşitlerinin makbulleri özel kebapçılarda bulunur. Hamur tartları, baklava, kadayıf ve benzerlerinin hakiki lezzetlisi, bu işi bazen birkaç nesildir devam ettiren küçük dükkanlardan temin edilir.

İstanbul'da da çeşitli milletlerin lokantaları mevcuttur. Fast-food, hızlı atıştırma servisi veren çok sayıda mekan mevcuttur. Ancak lezzetli yöresel yemekler tipik lokantalarda tadılır. Rakı ve ayran, en meşhur iki Türk milli içkisidir. Her ikisi de süt rengindedir: Alkollü olanı rakı; su katınca beyazlaşan sert bir içkidir. Diğeri ise sulandırılmış yoğurttan imal edilen serinletici; ayrandır. Rakı aperatif olarak kuru yemiş veya kavun ve beyaz peynir ile, yemek süresinde çeşitli meze çeşitleri ile alınabilir, başka içkiler ile birlikte içilmez. Şarabın ve biranın ana yurdu Anadolu topraklarıdır.

Meşhur Türk Kahvesi, küçük fincanlarda sade veya şekerli misafirlere her firsatta ikram edilir. "Bir fincan kahvenin 40 yil hatırı vardır" sözü kahvenin Türkler tarafından bilinen kıvamı ile kullanılmaya başlandığı 16. yüzyıldan beri söylenmektedir.

İstanbul'dan Yemek Tarifleri

Bakla fava

Malzemeler :

250 gr. iç bakla
1 adet küçük boy havuç
2 diş sarımsak
1 adet küçük soğan
1 kahve fincanı zeytinyağı
1/2 demet dereotu
1 adet limon

Hazırlanışı: baklalar iyice yıkanır ve tencereye alınır. Doğranmış havuç, sarımsak ve soğan ilave edilir. Karışımı 2 parmak geçecek kadar su ilave edilir ve kaynatılır. Kaynamaya başladıktan sonra üzerinde biriken köpükler bir kevgir yardımı ile alınır. Zeytinyağı ilave edilerek kaynatmaya devam edilir. Çırpma teli ile püre haline gelene kadar sık sık karıştırılır. doğranmış dereotu eklenir. Suyunu çektikten sonra püre haline gelen karışım yayvan bir tepsiye dökülür ve soğumaya bırakılır. Kare veya baklava dilimi şeklinde kesilir, üzerine limon suyu ve zeytinyağı dökülerek servis edilir.

Lakerda

Malzemeler:

1 kg. torik veya palamut
Tuz

Hazırlanışı: Balıklar temizlenir ve buzlu suda 24 saat bekletilir. Sudan çıkarılan balıklar iyice temizlendikten sonra tekrar buzlu ve tuzlu suda bekletilir. Her gün yeniden temizlenir ve bu işlem 4 gün boyunca tekrarlanır. En sonunda balıklar sudan çıkarılır ve iyice kurulanır. Cam veya teneke kaplara üzerine bol tuz dökülerek yerleştirilir. Yeneceği zaman ince dilimler halinde kesilerek servis edilir.

Beyinli Beykoz kebabı

Malzemeler:

500 gr. parça et
4 adet kuzu beyni
2 yemek kaşığı margarin
2 adet soğan
1 adet havuç
1 adet patates
tuz karabiber

Hazırlanışı: Beyinler sirkeli suda haşlanır ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Soğan yemeklik doğranır. Yağda etle birlikte kavrulur. Üzerine 2 su bardağı su ekleyip 30 dakika kadar pişirilir. Bu arada üzerinde biriken köpükler alınır. Havuç ve patatesler doğranır. Kaynamakta olan etin üzerine tuz ve karabiber ile birlikte ilave edilir. Sebzeler yumuşadıktan sonra doğranmış beyinler, etlerin üzerine serpiştirilir ve birkaç dakika daha pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

İZMİR

NE YENİR?

İzmir ve yöresinin yemekleri çeşit açısından son derece zengin olup, Ege, Akdeniz ve Anadolu mutfaklarının özgün bir bileşimidir. Yörenin bitki örtüsünün yanı sıra, çok kültürlü toplumsal yapısı da bu oluşumda etkendir.

Belli başlı yemekleri: Bulamaç çorbası, tarhana çorbası, tere çorbası, trança kellesi çorbası,kirde, sakız yahnisi, mücver, İzmir köftesi, papaz yahnisi, enginar dolması, domates bastısı, yer elması, revani,ıspanak boranisi, razı kavurması, Efes arapsaçı, şevketi bostan, ebegümeci, radika salatası.

İzmir'den Yemek Tarifleri

Tere çorbası

Malzemeler:

9 su bardağı tavuk suyu
3 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 adet limon
1 su bardağı krema
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
1 demet tere

1/2 çay kaşığı şeker
tuz

Hazırlanışı:
Bir kapta un, limon suyu ve yumurta iyice karıştırılır. kaynamakta olan tavuk suyuna azar azar yedirerek ilave edilir. Tere yaprakları ayıklanır bir bardak süt ile birlikte blenderden geçirilir. Yapraklar tamamen eriyince kaynamakta olan çorbaya eklenir. Bir taşım kaynatıp krema, tereyağı, şeker ve tuz eklenir. Bir taşım kaynadıktan sonra süzgeçten geçirilir ve servis edilir.

İzmir köfte

Malzemeler:

1/2 kg dövülmüş et
2 adet soğanın suyu
1 adet yumurta
1/2 su bardağı sıvı yağ
5 adet domates
3 dilim ekmek içi
1 tatlı kaşığı köfte baharatı
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Hazırlanışı: İyice dövülen et, soğan suyu, tuz, karabiber, köfte baharatı, ekmek içi ve yumurta ile yoğrulur. Hamur haline gelince köfte şekli verilir ve yağda kızartılır. Kızaran köfteler bir tencereye alınır. Ayrı bir tarafta domatesler küçük küçük doğranır. Doğranan domatesler tencereye alınan köftelerin üzerine dökülür ve 15 dakika pişirilir.

Radika salatası

Malzemeler:

1 demet radika
1 çorba kaşığı tuz

1 adet limon
1/2 çay bardağı zeytinyağı

Hazırlanışı:
Radikalar köklerinden ayrılıp iyice yıkanır. Bir tencerede tuzlu su kaynatılır ve radikalar kaynayan suya atılır. Sapları yumuşayana kadar haşlanır ve süzülerek servis tabağına alınır. Soğuduktan sonra üzerine zeytinyağı ve limon suyu eklenip zeytin ile süslenerek servis edilir.

KAHRAMANMARAŞ

NE YENİR

Kahramanmaraş'ta kültürel değerlerin bir öğesi de yemek ve tatlılardır. Kış için tarhana, bulgur, döğme, nişasta hazırlanır ve biber, patlıcan, kabak, bamya ve fasulye gibi yiyecekler kurutularak saklanır.

Tarhana, eşkili çorba, döğmeli mercimekli çorba, yoğurtlu döğmeli çorba, Maraş paçası gibi çorbalar; simit köftesi, kısır köftesi, içli köfte, sömelek köfte, suluyağlı köfte, eşkili köfte, yoğurtlu köfte, yavan köfte, eşkili aya köftesi gibi köfte çeşitleri; keşk aşı (döğme aşı), Maraş pilavı, tavuklu pilav, peynirli ve çökelekli börek, bayram çöreği gibi pilav ve börekler yöreye özgü yemeklerdir.

Tatlı olarak ünlü Maraş dondurmasını unutmamak gerekir. Fıstık ezmesi, un sucuğu, pestil sucuğu, hapısa yörenin bilinen diğer tatlılarıdır.

KARABÜK

NE YENİR?

Karabük'ün turizm merkezi Safranbolu'da evlerin restorasyonu ile oluşturulmuş pek çok yeme-içme ve eğlence mekanları bulunmaktadır. Akşamları Çarşı bölgesinde yoğunlaşmış eğlence mekanlarında canlı müzik dinlenebilir. Gözleme, kuyu kebabı, yayım makarnası, su böreği ve ev baklavası bulunabilecek yöresel yemeklerdendir. Her zaman taze satılan, fındıklı, şamfıstıklı, güllü ve safranlı çeşitleri bulunan Safranbolu

lokumu, Safranbolu Evleri kadar ünlüdür.

KARAMAN

NE YENİR?

Arabaşı, Toyga, paça, aşlık gibi çorba çeşitleri, cibe,batırık, yaprak ve köy dolmaları, keşkek ve bulamaç yörenin geleneksel yemekleri arasında sayılabilir.

Karaman'dan Yemek Tarifleri

Arabaşı Çorbası

Malzemeler:

Hindi veya tavuk
Tereyağ
Un
acı kuru biber (süs biberi).

Hazırlanışı: Arabaşı çorba ve hamuru olmak üzere iki bölümdür.

Çorbası: Büyükçe bir tavada tereyağı eritilir ve içine un koyarak rengi kahverengiye gelene kadar kavrulur. Diğer tarafta içinde kaynamış hindi veya tavuk suyu bulunan tencereye karıştırılarak dökülür. Acı süs biberi ilave edilir. Haşlanmış hindi veya tavuk eti ilave edilir ve özleşinceye kadar kaynatılır.

Hamuru: Bir kapta ılık suya un bulanır. Daha sonra su bulamaç, tencerede kaynayan suya yavaş yavaş dökülerek karıştırılır ve bir müddet pişirilir. Belli kıvama geldikten sonra tepsi veya sinilere ince olarak dökülür. Tahta kaşık ile alınan hamur tasa konan arabaşı çorbasına batırılarak hamur çorba suyu ile çiğnenmeden yutulur. Mide ve barsak tembelliğine çok iyi gelir. Kış aylarında sıkça yapılır.

Ciba Dolması

Malzemeler:

Pirinç veya bulgur
kıyma veya ciğer
maydanoz
yeşil biber
kuş üzümü
temiz koyun bağırsağı veya karnı
baharat, yağ, domates, salça.

Hazırlanışı: Yağ eritilir, soğan ve çok ince doğranmış biber yağda kavrulur, kıyma veya ciğer ilave edilerek karıştırılır. Maydanoz, salça, domates, kuş üzümü ve baharat ilave edilir. Daha önce temizlenerek hazırlanmış olan barsak veya karına doldurularak dikilir. Ateşte 60 dakika pişirilir. Sarımsaklı yoğurt ilave edilerek yenilir.

KARS

NE YENİR?

Kaşarı ve balının yanı sıra, Kars zengin ve renkli bir mutfağa sahiptir.

Yöreye özgü belli başlı yemekler; umaç helvası, elma dolması, hörre (un) çorbası, evelik adlı bitkiden yapılan evelik aşı, ekmek üzerine kızgın yağ ve yoğurt dökülerek yapılan ekmek aşı, pişi, kuymak, hengel (mantı), yarma buğdaydan yapılan haşıl, bozbaş, kemikli ve parça etten yapılan ve bir çeşit çorba olan piti, sultani üzümle yapılan pilav ve Kars böreğidir.

Kars'dan Yemek Tarifleri

Hörre

Malzemeler:

2.5 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı un

5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı salça
tuz ,karabiber

Hazırlanışı: Bir tencerede 2 kaşık tereyağı ile un kavrulur. Rengi hafif pembeleşince yavaş yavaş su ilave edilir. Tuz ve karabiber ile tatlandırılır. Sürekli karıştırarak pişirilir. Diğer tarafta yarım kaşık tereyağında salça ezilerek kızdırılır. Bu çorbanın üzerine gezdirilir ve sıcak olarak servis edilir.

KASTAMONU

NE YENİR?

Kastamonu ili zengin bir mutfağa sahiptir. Her pazar fırınlarda pastırmalı ekmek veya etli ekmek yaptırılır.

Tarhana çorbası, ana-kız çorbası, ecevit çorbası, külbastı, mıklama, kapatma, kavurma, erişte, köle hamuru, banduma, kaygana, cırık, biryan kebabı, mantı, haluçka, simit tiriti, mısır çöreği, baklava, kaşık helvası, pekmezli un helvası, çekme helva, hasüde yörenin sevilen yemek ve tatlılarındandır.

Kastamonu'dan Yemek tarifleri

Kızılcık tarhana çorbası

Malzemeler:

5 yemek kaşığı kızılcık tarhana
1 adet soğan
5 diş sarımsak
1/2 yemek kaşığı margarin
tuz

Tarhananın Yapılışı: Ağaç dalında yumuşamış kızılcıklar çekirdeklerinden ayrılır unla birlikte yoğrulur güneşte kurutulur. Daha

sonra bu parçalar ufalanır.

Hazırlanışı: Soğan ince ince doğranır. Bir tencerede yağ eritilir ve soğanlar pembeleşene kadar kavrulur. 4 su bardağı su, tarana ve tuz ilave edilir. Karıştırarak pişirilir. İndirmeye yakın dövülmüş sarımsaklar ilave edilir, bir iki taşım daha kaynatılır. Sıcak servis edilir.

Pırasa dolması

Malzemeler:

1 kg pırasa
2 adet soğan
250 gr kıyma
2 yemek kaşığı pirinç
2 adet yumurta
1 limon
1 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı sıvıyağ
maydanoz, tuz, karabiber

Hazırlanışı: Pırasaların kalın beyaz kısımları 6 cm boyunda yeşil kısma kadar kesilir. Yıkanır ve az su ile biraz haşlanır, süzülür. Etli dolma içi hazırlanır. Pırasaların her katı açılır ve dolma içi ile doldurulur. Su ve yağ ilave edip orta hararetli ateşte pişirilir. Ocaktan indirmeye yakın yumurta sarısı ve limon suyu ile hazırlanan terbiye karıştıra karıştıra yemeğe ilave edilir. Bir taşım daha kaynatılır, servis edilir.

Pirinçli mantı

Malzemeler:

2 su bardağı un
1 su bardağı su
1.5 su bardağı et suyu

İç malzemesi:

1 su bardağı pirinç
1/2 demet maydanoz
1 adet soğan
1/2 su bardağı su
1/2 çay bardağı sıvıyağ
tuz karabiber

Hazırlanışı: Un tuz su yoğrularak çok sert bir hamur yapılır. Diğer tarafta soğan küçük küçük doğranır, yağda pembeleşene kadar kavrulur. Pirinçler ilave edilir ve bir iki dakika daha kavrulur. Su tuz karabiber eklenir ve suyunu çekene kadar pişirilir. Ateşten aldıktan sonra maydanoz ilave edilir. Hamur açılır küçük kareler halinde kesilir. Ortalarına iç malzemesi konur. Karelerin dört kenarından tutarak ortada birleştirilir. 200 dereceye ayarlanmış fırında 50 dakika pişirilir. Üzerine 1.5 su bardağı et suyu dökülür, sade veya yoğurtla birlikte servis edilir.

KAYSERİ

NE YENİR?

Pastırma ve Sucuk, Kayseri'nin meşhur mantısı (yağ, tepsi, vs) mutlaka tadılmalıdır.

Kayseri'den Yemek Tarifleri

Kesme çorba

Malzemeler:

2 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay bardağı su
2 yemek kaşığı kıyma
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı salça
4 su bardağı su
Tuz karabiber ve nane

Hazırlanışı: Yumurta, un, tuz ve 1 çay bardağı su ile hamur hazırlanır ve açılır, ince şeritler halinde kesilir. Su kaynatılır, kesilmiş olan hamurlar ilave edilir. Kıyma ve salça eklenir, kaynatmaya devam edilir. Hamurlar pişince üzerine yağda kızdırılmış nane dökülerek servis edilir.

Kağıtta pastırma

Malzemeler:

100 gr ince dilimlenmiş pastırma
2 adet domates
3 adet sivri biber
1 yemek kaşığı tereyağı
4 sap maydanoz
6 dilim limon
6 alüminyum folyo (15x15 cm)
Hazırlanışı: 15x15 cm ebadında kesilmiş 6 alüminyum folyonun içi tereyağı ile yağlanır. Folyoların içine ikişer dilim pastırma yerleştirilir. Pastırmaların üzerine sırasıyla domates dilimleri, sivri biber, maydanoz ve limon dilimleri yerleştirilir ve fındık büyüklüğünde tereyağı eklenerek kapatılır. Orta hararetli fırında 20-25 dakika pişirin.

Havleter

Malzemeler:
1/2 çay bardağı su
1 fincandan bir parmak eksik buğday nişastası
1 fincan pekmez
3 yemek kaşığı sıvı yağ

Hazırlanışı: Tüm malzeme karıştırılır. Teflon tencerede 3 yemek kaşığı sıvı yağ kızdırılır, karışım dökülür. Karıştırarak pişirilir. Kaşığı tutunca ateş kısılır, tencerenin ağzı kapatılır. Sık sık ezerek karıştırılır. Sünger parçaları gibi ayrılınca karıştırma bırakılır. Servis tabağına alınarak servis edilir.

KIRIKKALE

NE YENİR

Kırıkkale mutfağı Anadolu yemeklerinin sergilendiği bir mutfaktır.Kente yerleşenler geldikleri bölgelerin yemeklerini buraya taşımışlardır.Bu yüzden Kırıkkale mutfağı çok zengindir.Anadolu yemeklerinde tarım ürünleri , sebze ve hayvan ürünleri ile ilgili yemekler başı çeker. Yemekleri içerisinde sebze yemeklerinin her çeşidine rastlanır. Külleme kızartma haşlama ve kavurma yöredeki yaygın et yemekleridir. Kırsal yörelerde ekmek olarak yufka yapılır. Bunun yanı sıra bazlama, gözleme, alazlama, kömbe ve katmer gibi ekmek türleri de yaygındır.

Yöreye özgü yemek çeşitleri arasında un tarhanası, yoğurtlu tarhana, sızgıt, ekmek aşı (guymak) madımak, pelte, etli bulgur pilavı ve mantı yer alır.

KIRKLARELİ

NE YENİR

Et ve süt ürünlerinin yanı sıra sebze ve meyve de beslenmede önemli bir yer tutar. Kaşar peyniri ve ay çiçeği üretimi yaygındır. Yörede, bağcılığa bağlı olarak içki yapımı gelişmiştir. Keşkek, zerde, kaymakçına, plaska, sulu kaçamak, kuru kaçamak, ısırgan böreği, külür, kapama, çoban böreği ısırgan otu çorbası yöreye özgü yemeklerdir.

Kırklareli'den Yemek Tarifleri

Kuzu kapama

Malzemeler:

6 parça kuzu eti
1 demet taze soğan
2 kıvırcık salata
5 diş sarımsak

1.5 yemek kaşığı tereyağı
1su bardağı su
tuz

Hazırlanışı:
Bir tavada yağ eritilir, etlerin altı üstü çok az kızartılır ve bir tepsiye alınır. Soğanların yeşil tarafları ve kıvırcıklar doğranır. Tepsideki etlerin üzeri bu yeşilliklerle kapatılır. Su, sarımsak ve tuz ilave edilerek kısık ateşte 45 dakika pişirilir.

KIRŞEHİR

NE YENİR?

Tandırda çömlek paça, keşkef mutlaka tadılmalıdır.

KİLİS

NE YENİR?

Geleneksel kültürü yansıtan yöresel yemeklerin tadı ve görüntüsü ile oldukça etkileyicidir. Kilis'te yapılan kebap çeşitleri özel baharatlarla tatlandırılarak dumanı üstünde servis yapılmaktadır.

Göl üzerinde bulunan restoranlarda yemek yemenin lezzetine ve pekmezin tadına doyulmaz

KOCAELİ

NE YENİR?

Yöredeki kültürel çeşitlilik besleme biçimlerine de yansımıştır. Sebze ve meyve tüketimi oldukça fazladır. Kiraz, vişne, elma ve şeftali üretimi oldukça yaygındır. Yarımca kirazı, Değirmendere fındığı ünlüdür. Cizleme, kıvırma ve hoşmerim yöreye özgü başlıca yemeklerdir. Pişmaniye Kocaeli’ne özgü bir tatlı çeşididir.

Kocaeli'den Yemek Tarifleri

Hoşmerim

Malzemeler:

500 gr tuzsuz yağlı peynir
2 yumurta sarısı
1 su bardağı un
1 yemek kaşığı margarin
750 gr toz şeker

Hazırlanışı: Peynir bir gece dışarıda bekleterek ekşimesi sağlanır. İçine yumurta sarısı eklenerek elle karıştırılır. Bu karışım bir tencereye alınır ve yağ ilave edilerek karıştırmaya devam edilir. Bir yandan da un azar azar serpilir. Karışım koyu kıvama geldiğinde şeker ilave edilir, karıştırarak 10 dakika kaynatılır. İsteğe göre üzerine hindistancevizi veya dövülmüş ceviz serperek servis edilir.

KONYA

NE YENİR?

Çorbalardan Tayga, Mercimekli Oğmaç, Arapaşı,Tandır, Bamya, Süt, Tutmaç ve Erişte Çorbası

Et Yemeklerinden, Fırın Kebabı, Etliekmek, Çullama, iki bıçak arası ciğer, Topalak Köfte, Cella

Ekşili Kabak, Yumurtalı Kabak, Zülbiye (Papaz Yahisi), Patlıcan Bayıltan, Lahana Kapaması, Patlıcan Böğürmesi, Çöpleme

Böreklerden Peynirli Kıymalı Börek, Kıkırdaklı Börek, Tandır Saç, Su, Sedirler ve Tatar Böreğini geleneksel yemekler arasında sayabiliriz.

Konya'dan Yemek Tarifleri

Toyga çorbası

Malzemeler:

1 su bardağı yoğurt
1 kahve fincanı un
1 çay bardağı pirinç
1 adet yumurta
4 su bardağı su
tuz, karabiber, nane

Hazırlanışı: Yoğurt, un, yumurta ve pirinç iyice karıştırılır. Su yavaş yavaş ilave edilir. Tuz karabiber ile tatlandırılır ve kaynatılır. Pirinçler piştikten sonra üzerine nane serpilerek servis edilir.

KÜTAHYA

NE YENİR?

Yörenin ünlü yemekleri arasında çorbalardan Sıkıcık Çorbası, Oğmaç Çorbası ve Tutmaç Çorbası; sebze yemeklerinden Ilıbada Dolması, Kabak Kabuğu Kavurması ve Soğan Dolması; Hamur İşleri'nden Cimcik, Tosunum, Gökçimen Hamursuzu; Et Yemekleri'nden Küpeti, Göveç ve Tirit; Tatlılar'dan Güllaç, Cendere ve Ev Baklavası sayılabilir.

MALATYA

NE YENİR

Lezzetli bir mutfağa sahip olan Malatya mutfağında etin ve bulgurun önemli bir yeri vardır.Çoğunlukla bulgur ve diğer malzemelerin karışımıyla yapılan 70 tür 'köfte' bulunmaktadır. Bulgur, fasulye yaprağı, kiraz, ayva, üzüm ve dut yaprağı ile yapılan sarmalarda da kullanılır.

Ayrıca kebaplardan, tatlılara kadar birçok yerde kullanılan kayısı ve ürünlerinin, damak lezzetinde önemli bir yeri vardır. Yerel mutfağın gözde yemeklerinden kağıt kebabı ve içli köftenin ise tadına doyum olmaz.

Tanımlamanın yetersiz kalacağına inandığımız birbirinden lezzetli ve çeşitli kayısı tatlılarını ise Malatya'yı ziyaretinizde mutlaka tatmalısınız.

MANİSA

NE YENİR

Et ve süt ürünleri de ana besinler olmakla beraber, Manisa mutfağının temelini sebze ve meyveler oluşturmaktadır. Bazı yemeklerle pide ve börek gibi hamur işlerinde sebzeler ve değişik bitkilerin et ile birlikte kullanıldığı görülür. Yine de yöre mutfağında zeytinyağlıların yeri başkadır. Manisa kebabı, şevketi bostan, enginar dolması, semizotu, yalancı sarma, börülce tarator, sinkonta, simit ekmeği, mantar tatlısı, zerde yörenin sevilen yemek ve tatlılarıdır.

MARDİN

NE YENİR?

Mardin'in çok özel yöresel yemekleri mevcuttur. Özellikle kıbbe, çiğ köfte, keşkek, zerde, cevizli sucuk, helva çeşitleri, cevizli tatlılar yenebilir.

MUĞLA

NE YENİR?

Muğla ve ilçeleri zengin yemek çeşitleri ile Türk Mutfağı'nın özelliklerini yansıtır. Özellikle sebze yemeklerinde ve hamur işlerinde görülen çeşitlilik şaşırtıcıdır. Tarhana, ara ve dutmeş (çorbalar); çopur, döş, çızdırma, gürlen kebabı, sura, ballık kavurma, dövme köfte ve karın-kumbar dolması (et yemekleri); her tür balık ızgara ve buğulama, pirinçli balık (balık); hardal haşlaması, börülce kavurma, sirken otlaşı, ekşili biber, galli patlıcan (sebze); ballı kabuk, üzüm köftesi, hoşmerim, pekmez reçeli, üzüm, domates, patlıcan ve kabak reçeli (tatlılar) yöreye has mutfak kültürü ürünleri olarak tadılmaya değer lezzette yiyeceklerdir. Mutlaka deneyin...

MUŞ

NE YENİR?

Muş zengin bir mutfağa sahiptir. Hayvancılığın etkisiyle et, yöre beslenmesinde temel öğe durumundadır. Başlıca mahalli yemekleri; Muş köftesi (hafta direği), domatesli lahana dolması (kırkçikli kelem dolması), hez (hasut) dolması, çorti, keşkek, cavbelek, mırtöge ve hersedir.

NEVŞEHİR

NE YENİR?

Yöre üzümünden yapılan şaraplar, pekmez, Avanos'un çömlek kebabı, Acıgöl'ün kabak tatlısı, Ortahisar'ın mağaralarında depolanan limon ve greyfurtlar, Ortahisar nefis kayısıları mutlaka tadılmalıdır.

NİĞDE

NE YENİR?

Niğde Mutfağı, değişik besinlerin tat vericilerle belirli yöntemlerle pişirilmesi ile kendine özgü bir karakter kazanmıştır. Niğde'nin özel yemekleri arasında Niğde tavası, pancar çorbası, kuskus pilavı, ditme, tirit, Niğde çanağı, papara, oğma çorbası, mangır çorbası sayılabilir. Özel tatlıları ise hüsmeni (güllü), halveter, köfter ve pekmezdir.

ORDU

NE YENİR

Bütün Karadeniz sahilinde olduğu gibi balık yemekleri tercih edilebilecek yiyeceklerin başında gelir.

Ordu ilinin mahalli yemeklerinden Pancar Çorbası, Pancar Sarması, Melocan Kavurması, Sakarca Mıhlaması, Galdirik Kavurması, Keşkek, Tirmit (Mantar) Kavurması, Mısır Ekmeği, Turşu Kavurmaları, Su Böreği,

Hamsi Tava, Hamsi Buğulama, Hamsili İçli Tava ve diğer balık çeşitleri önemli olanlardır.

OSMANİYE

NE YENİR

Yöre mutfağının en önemli malzemesi bulgurdur. Bu bakımdan yöresel yemeklerin çoğu bulgur ile yapılır; içli köfte, mercimek köftesi, çiğ köfte, kısır, sarmaiçi, bulgur pilavı, batırık gibi... Diğer belli başlı yemekler ise; tirşik (pancar), toğga, çiçcice (domatesli pilav), kuru fasulye, nohut yemekleri, lahana sarması, patlıcan dolması, yüksük çorbası, malota çorbası, tarhana çorbası, mevsim itibariyle çeşitli sebze yemekleri ve etli kömbedir. Ayrıca Ramazan Bayramında kuru kömbe ve pekmezli yapılır.

Osmaniye'den Yemek Tarifleri

Tırşik

Malzemesi :

1 kg Tırşik yaprağı
1 kase yoğurt
1 kg nohut ile dövme
1 çorba kaşığı tuz
4 yemek kaşığı un
Yeterince su

Hazırlanışı:
Tırşik yaprağı ince ince doğranır. Doğranan tırşik yaprağı iyice yıkanır. Bir kase yoğurt çırpılır, nohut ve dövme ile yıkanır. Su ısıtıldığında bunlar kazanın içine konur, tuz ilave edilir. İyice karıştırılır üzerine un eklenir. Bu yaptığımız yemek pişirilmeden önce bir gün bekletilir. Sonra yemek ocağa konularak iyice kaynatılır. Bunu piştiğini anlayınca yemek ocaktan indirilir ve tabaklara servis yapılır.

Çakıldaklı

Malzemesi :

Yarım kg biber
Yarım kg patlıcan
Yarım kg fasulye
Yarım kg domates
Yarım kg dövme
Yarım kg nohut
2 tane patates

Hazırlanışı:
Biber, patlıcan, fasulye ve domates ufak ufak doğranır.Dövme ve nohut iyice yıkanır. Isıtılmış su tencereye aktarılır. Bu malzemeler piştikten sonra sarımsak dövülür. Salça, nane ve yağ karıştırılıp tavada kavrulur. Çorbanın üzerine dökülür ve çakıldaklı çorbamız yemeğe hazır olur.

RİZE

NE YENİR?

Yörede lahana ve hamsinin özel bir yeri vardır. Çünkü bütün yemek çeşitleri bunlar etrafında yoğunlaşmıştır. Belli başlı yemek çeşitleri; Ayran doğraması, çılbır, çırıhta, çirmulis, fasulye tavalisi, hamsili pilav, hamsili ekmek, hamsi kuşu, hamsi tavalisi, herse, hoşme, kabak felisi, kabak sütlisi lahana çorbası (vurma lahana), minci, muhlama, ormanlı hamsi, paluze, papara pasmanika, pekmezli kabak , sarma (lahana sarması)dır.

Orman üst zonunun üzerinde bulunan yaylalarda ve çayırlık alanda arıcılık yapılmaktadır. Kimyevi maddenin henüz ulaşamadığı çiçek çeşitliliğinin ve diğer avantajların desteklediği üretim yörede "Anzer Balı" ile dünyaca ünlüdür.

SAKARYA

NE YENİR?

Sakarya'da yapılan yemekler arasında; Islama Köfte, Sütlü Kabak Tatlısı, Kabak Tatlısı, Kabaklı Kol Böreği, Çerkes Tavuğu, Çerkes Pastası(Peynirli), Ezme Fasulye, Dartılı Keşkek, Dartı, Üre Tatlısı bulunmaktadır.

SAMSUN

NE YENİR?

Samsun'un beslenme biçiminde mısır, lahana ve kuru fasulye ağırlık kazanmaktadır. Etli, pirinçli ve hamurlu yiyecekler yaygındır. Kaz, tavuk, ördek gibi kümes hayvanları geleneksel beslenmede önemli bir yer tutar. Lorgon, Kırçan, Kaldırayak, Madımak, Nünük gibi bitkilerden kavurma ya da çorba yapılır.

Yöreye ait yemekler arasında Tir (Kaz Yufkası), Yer Pancarı (Yazı Pancarı), Mısır Çorbası, Yoğurtlu Çorba, Mercimekli Bulgur Pilavı, Keşkek, Karalahana Çorbası, Hamsili Ekmek, Hamsili Pilav (İli Pilav) ve Kocakarı Gerdanı (Burma) sayılabilir.

SİİRT

NE YENİR?

Siirt'e özgü yemekler arasında, Büryan (Perive) et yemeği ve fes şeklinde tencerelerde pişirilen perde pilav vardır.

SİNOP

NE YENİR?

Yöreye özgü yemekler; Nohul (üzümlü-cevizli-kıymalı-yoğurtlu), Katlama Pilaki (Hıdırellez yemeği), Mısır Pastası, Kaşık Çıkartması (mamalika), Keşkek Yemeği, Hamsi Dolması, Ayva ve Kestane Yemeği, Kulak Hamuru (içi etli mantı), Islama, Mısır Çorbası, Mısır Tarhanası, Sirkeli Patlıcan ve Sirkeli Pırasa.

SİVAS

NE YENİR

Sivas yemekleri daha çok tahıl ürünlerine dayanmaktadır. Keş, peskutan, çökelik süt ürünlerinden hazırlanan yiyeceklerdir.

Yazları ayranlı, pancarlı çorba, madımak, evelik, düğürcek aşı; kışları ise tırhıt, sübüra, kelecoş, tarhana, içli köfte, hıngel gibi hamur işi yemekler yenir. Ayrıca Sivas kebabı da ünlüdür. Tandırda kül çöreği, fodla, patates veya peynirle yapılan kömbe, kete, lavaş, yufka yörede yaygın ekmek çeşitlerindendir.

ŞANLIURFA

NE YENİR

Yemek kültürü oldukça zengin olan Şanliurfa'da Ayran çorbasi, çagala aşi, pakla aşi, hitti bastirmasi, sarimsak aşi, isot çömlegi, erik tavasi, semsek, has (marul) dolmasi, mimbar, acir bastirmasi, masluka, lebeni, borani, duvakli pilav, etli köfte (çig köfte), haş haş kebabi, kemeli kebap, tike kebabi, tepsi kebabi, frenkli (domatesli) kebap, kemeli cacik, bostana, koruk salatasi, katmer, aşir aşi, paliza, şillik, haside, kuymak, zingil, paliza geleneksel yöresel yemekler arasinda sayilabilir.

ŞIRNAK

TEKİRDAĞ

NE YENİR?

Yörenin kirazı, balığı, karidesi, Tekirdağ köftesi, ayçiçeği, üzüm ve karpuzu, ayrıca Tekirdağ rakısı ve Şarköy şarapları meşhurdur.

TOKAT

NE YENİR?

Tokat'ın yemek kültürü de oldukça zengin ve iştah açıcıdır. Tokat Kebabı, Etli Dolma, Bakla Dolması, Keşkek, Gendüme Çorbası, Bacaklı Çorba, Cevizli Çörek, Bezli Sucuk, Bat gibi yemeklerin yanında Tokat şarabı da sofralara ayrı bir renk katmaktadır. Özellikle dünyada sadece Tokat'ta üretilen Mahlep şarabının içimi ayrı bir zevktir.

TRABZON

NE YENİR

Pek çok yemeği yapılan hamsi, karalahana ve mısır ekmeği, hamsi kuşu, hamsi pilavı, hamsili kaygana, hamsi tava, lahana kavurması, hoşmerim, Akçaabat Köftesi, kıymalı ve peynirli Trabzon pidesi, Hamsiköy sütlacı yöre yemeklerindendir.

TUNCELİ

NE YENİR?

Oldukça zengin yemek kültürüne sahip olan Tunceli'nin yöresel yemekleri arasında Zerefet (Babiko), Sirekurt, Sirepati, Keşkek, Kavut, Patila unlu yemeklerine örnek verilebilir. Yöreye özgü bitki ve sebze yemeklerinden, Gulik Yemeği, Mantar Yemeği, Döğme Çorbası, Döğme Pilavı, Gulik Çorbası, Guriz Yemeği ile kurutulmuş sebze yemekleri sayılabilir. Geleneksel yöresel tatlılar arasında Helva, Dut Tatlısı, Aşure, Pancar tatlısı, Kabak Tatlısı, Heside (sulandırılmış Dut pekmezi, un ve tereyağı) ile baklava yer almaktadır.

UŞAK

NE YENİR?

Yöreye ait geleneksel yemekler arasında, Tarhana Çorbası, Yumurta Sızdırması, Ciğerli Bulgur, Döndürme, Arap aşı, Keşkek, Alaca Tene, Köpük Helva, Höşmerim ve Tahin Helva yer almaktadır.

VAN

NE YENİR?

Murtuğa (kahvaltılık), cacık (kahvaltılık), ilitme, ekşili, senseger gibi yemek türleri ile ünlü Van otlu peyniri yöreye özgü yemeklerdir. Van peyniri (otlu peynir), içerisine mahalli otlar katılarak yapılan güzel kokulu ve son derece lezzetli bir peynirdir. Yaz sonuna doğru küplere basılarak toprağa gömülür, kış için saklanır. Ayrıca, Van gölünden çıkarılan Van balığı (inci kefali) mutlaka yenmelidir. Van balığı, Van gölünün sodalı suyuna uygun "inci kefali" diye adlandırılan, bol havyarlı bir balık türüdür. Az kılçıklı olan bu balık oldukça lezzetlidir.

YALOVA

YOZGAT

NE YENİR

Yöre beslenmesi büyük ölçüde buğday ürünlerine, unlu yiyeceklere dayanmaktadır. Bulgur, yarma ve düğürcük hemen hemen her türlü yemeklerde ve çorbalarda kullanılır. En önemli yemekleri, Arabaşı, Madımak, Testi Kebabı ve Yozgat Tandır Kebabıdır.

Yozgat'dan Yemek Tarifleri

Arabaşı

Malzemesi :

Hamur İçin : Bir ölçü Un
6 Ölçü Su
Tuz
Çorba İçin: Tavuk veya Hindi
Bir Kaşık Yağ
Bir Kaşık Salça,
Tuz,karabiber,Kırmızı Biber,

Bir Miktar Un

Yapılışı:
Altı ölçek su bir kapta kaynamaya bırakılır. Öte yandan bir ölçek un yeteri kadar su ile karıştırılarak bulamaç haline getirilir. Bu karışım kaynamakta olan suya boşaltılarak bir süre oklava ile karıştırılır. Bir iki taşım kaynayıp kıvama geldikten sonra ateşten indirilip, sulanmış tepsiye dökülerek eşit miktarda dağılması sağlanır. Soğumaya bırakılır.

Diğer taraftan altı kaşık un bir kaşık yağ ile birlikte hafif ateşte pembeleşinceye kadar kavrulur. Soğuk su ilave edilerek bir tencerede kaynamakta olan tavuk suyunun içine boşaltılıp yeteri kadar tuz ilave edilip 15 dakika kaynatılır. Tavuğun göğüs etleri küçük parçalara ayrılıp çorbanın içerisine atılır.

Soğumaya bırakılan hamur ıslak bir bıçakla baklava dilimleri şeklinde kesilir. Tepsinin ortası çorba kasesi sığacak şekilde açılır,açılan yere çorba kasesi yerleştirilir,kesilen hamurlar kaşık üzerine yerleştirilerek çiğnenmeden yutulur.

Madımak

Malzemesi:

1.5 kg. Madımak:
Bir kase yoğurt:
150 gr. Pastırma:
Bir-iki diş sarımsak:
Tuz,biber,yağ,salça:

Yapılışı:
1.5 kg. madımak temizlendikten sonra satırla kıyılarak iyice küçültülür. Bir tencereye yağ,salça,pastırma konularak kavrulur. Kıyılan madımak üzerine ilave edilir. 15 dakika pişirildikten sonra servis yapılır. Sarımsaklanmış yoğurt isteğe göre sos olarak kullanılır.

Testi Kebabı

Malzemesi:

1 adet Testi
3 kğ. Kuşbaşı et
1 kg. Domates
300 gr. Sarımsak
200 gr. Sivri biber
200 gr. Tereyağı
Karabiber,tuz

Yapılışı:
Doğranmış domates,sivri biber ve sarımsak kuşbaşı ete katılarak ezmeden iyice karıştırılır. Yeterince tuz ilave edilir.

Testi içi iyice yıkandıktan sonra karıştırılan malzeme testinin içerisine doldurulur. En üste tereyağı konulur. Testinin ağzı hamur ile kapatılır ve ortası hafif açılır. Genellikle açık havada odun veya meşe kömürü yakılmış bir ateşte pişirilir. İki saate yakın bir zamanda pişen yemeği ilk defa yapanlara meşe kömürüyle yapmaları tavsiye edilir. Yemek piştikten sonra testi kırılarak yemek testinin içinden servis yapılır.

ZONGULDAK

NE YENİR?

Yöre mutfağı ağırlıklı olarak unlu (buğday ve mısır unu) mamullerden yapılan yemek türlerinden oluşmaktadır. Su böreği, kabaklı börek, bazlama, cizleme, gözleme, kömeç ekmeği, pide türleri, tarhana çorbası, uğmaç çorbası, göce çorbası, malayı yöresel yemekler arasında sayabiliriz. Ereğli pidesi ve Osmanlı çileği, Çaycuma yoğurdu, Devrek çöreği ve simdi ile Zonguldak ormanlarında yetişen kuzu kestanesi yörenin adıyla özdeşleşmiş yiyecekleridir.

ZEYTİNYAĞLILAR

PORTAKALLI KEREVİZ

Malzemeler : (6 kişi için)

1 büyük boy Kereviz
2 adet Havuç
2 adet Soğan
1 çay bardağı Zeytinyağ
1 su bardağı Portakal Suyu
2 kesme şeker
Dereotu
Tuz

Hazırlanışı :

Tencereye ince doğranmış soğanı ve zeytinyağını koyun. Üzerine halka halka kesilmiş havuçları ve kuşbaşı doğranmış kerevizi ekleyin. Bir bardak portakal suyunu, tuz ve şekeri ilave edin.

Kısık ateşte sebzeler yumuşayıncaya kadar pişirin.

Soğuduktan sonra ince kıyılmış dereotu ile süsleyerek servis yapın.

ZEYTİNYAĞLI ÇALI ya da AYŞEKADIN FASULYE

Malzemeler : (4 kişi için)

1 Kg AyşeKadın ya da Çalı Fasulye
1 bardak Zeytinyağ
3 adet Kuru Soğan
2 adet Domates
3 adet Kesme Şeker
Tuz

Hazırlanışı :

Bir tencereye çentilmiş soğan, küçük küçük doğranmış domates, ayıklanmış fasulye, tuz, şeker ve Zeytinyağ ve fasulyelerin üstünü örtecek kadar Su konarak ateşe oturtulur. 45 dakika kadar pişirilir.

Zeytinyağlı yemekler pişirildikleri tencerede soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınır.

Soğuk Servis yapılır

ZEYTİNYAĞLI FASULYE PİLAKİSİ

Malzemeler : (4 kişi için)

2 bardak Kuru Fasulye (iri cins)
3 adet Kuru Soğan
5-6 diş Sarımsak
2 adet Domates
2 tane Havuç
1 demet Maydanoz
1 bardak Zeytinyağ
2 Kesme Şeker
yeterince Tuz

Hazırlanışı :

Kuru Fasulye akşamdan suya bırakılır. Ertesi gün bu su dökülerek, yeniden konulan su ile haşlanır.

Tavaya bir bardaktan 2 parmak eksik Zeytinyağ konur. Halkalar halinde doğranmış kuru soğan, 5-6 diş Sarımsak, küçük küçük ya da ince ince kesilmiş havuçlar aynı anda konularak soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur. Üzerine kabukları doyularak küçük küçük doğranmış ya da rendelenmiş domates konulurak 2-3 dakika daha kavrulur.

Haşlanan fasulye soğuk su ile yıkanır. Tavadaki malzemenin üzerine

konulur. Üzerine tuz ve 2 kesmeşeker konulur. İyice pişirilir.

Üzerine kıyılmış maydanoz ve bir parça limonla servis yapılır.

Zeytinyağlı yemekler pişirildikleri tencerede soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınır.

ZEYTİNYAĞLI KEREVİZ

Malzemeler : (4 kişi için)

1 Kg Kereviz
2 adet orta boy Havuç
2 adet orta boy Patates
10 adet Arpacık Soğan
1 çay bardağı Zeytinyağ
1 küçük demet Maydanoz
1 adet Limon
2-3 bardak Su
yeterince Tuz

Hazırlanışı :

Tencereye zeytinyağ katılır. Ayıklanmış arpacık soğanlarla, üzeri kazınmış ve parmak uzunluğunda, kalem kalınlığında kesilmiş havuçlar yağda hafifçe öldürülür.

Kerevizler temizlenir. Parçalara ayrılır. Suda yıkanır. Sonra bolca su ile 15 dakika kaynatılır.

Kerevizlerin suyu süzülerek, tenceredeki soğan ve havuçların üzerine katılır. Doğranmış iki adet Patates, tuz, 1 limonun suyu ilave edilir. Üzerine 2 bardak su katılır. Orta ateşte pişirilir.

Servis yapılırken, üzerine kıyılmış maydanoz serpilir.

Zeytinyağlı yemekler pişirildikleri tencerede soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınır.

ZEYTİNYAĞLI PIRASA

Malzemeler : (4 kişi için)

5 orta boy Pırasa
1 su bardağından az Zeytinyağ
½ kahve fincanı Pirinç
2 adet küçük Havuç
1 adet Kuru Soğan
½ adet Limon
2 adet Domates
1 çay kaşığı Toz Şeker
Tuz

Hazırlanışı :

Pırasalar temizlenir. Yeşil kısımları atılır. Uzunlamasına baklama dilimleri gibi üç parmak eninde doğranır. Su içersine atılır.

Halkalar halinde ince ince doğranmış soğan, yağ içinde hafifçe pembeleşinceye kadar kavrulur. Yarım parmak uzunluğunda kesilmiş havuçlar, varsa iki adet ince doğranmış domatesle kavrulur.

Pırasalar bu malzemenin üzerine eklenir. 15-20 dakika kapatılarak kavrulur.

Kapağı açılır. Birbuçuk bardak Su, yıkanmış pirinç, 1 çay kaşığı şeker, tuz katılır. Yarım limon sıkılır ve karıştırılır. Orta ateşte pişirilir.

Soğuduktan sonra servis tabaklarına alınır.

ETLER HAKKINDA GENEL BİLGİLER

Et başlıca besin kaynaklarımızdan birisidir. İnsanların beslenmesi için şart olan üç ana besin Protein, Yağ ve Karbonhidrat ette mevcut olmakla birlikte asıl Protein (azotlu maddeler) açısından epey zengindir.

Et Cinsleri Hakkında Bilgi

KUZU ETİ

1 yaşından küçük koyun yavrusuna kuzu denir. Hafif yağlıdır. 4-9 kilo arası gelenler ve genellikle ocak-mart sonlarına kadar bulunanlar süt kuzusu, 10-15 kg arasında olan ve Mayıs-Aralık arasında bulunanlar Koyunlaşmış kuzudur. Dişisi erkeği farketmez.

KOYUN ETİ

Yurdumuzda 3 çeşit koyun vardır. Dağlış, Karaman, Kıvırcık. En makbulü Kıvırcıktır. Hangi cins olursa olsun koyunun erkeği dişisinden daha makbuldur. Yalnız erkeklerin burulmuş olması (erkeklik bezlerinin çıkarılmış olması) şarttır. Burulmamış koçların etleri yağsız, sert ve ağır kokulu olur. Burulma işleminin kuzu iken yapılması gerekir. Koç halinde burulmuş hayvanların etleri sert ve lifli olur. Bunu anlamak için husyelerine bakılır. Kuzu iken burulan koyunların husyeleri fındık büyüklüğünde ve beyaz kalır. Dişi koyunlar ise genellikle yavruladıktan sonra kesildikleri için kart olurlar. Etleri sert ve zor pişer.

KIVIRCIK

En makbul koyun etidir. Karnabat ve Merinos diye ikiye ayrılır. Karnabat'ın eti pembe ve lezzetlidir. Merinos esmer, daha lezzetsiz ve hafifçe kokulu olabilir. Kıvırcıkların kuyruğu kamçı gibi ince ve uzundur.

DAĞLIÇ

Beyaz ve Kara Dağlıç olarak ikiye ayrılır. Beyazlar makbuldur. Beyaz

Dağlıç'ın kuyruğu üstleri geniş, yukarıdan aşağıya doğru ortaları yarık, altlarında püsküle benzer birşey sarkmaktadır. Karaların ise üst taraf daha ensiz, aşağıdaki püskül ise çok uzundur.

KARAMAN

Beyaz ve Kızıl karaman olarak ikiye ayrılır. Beyazın eti az çok beyaz ve kara dağlıçtan daha makbuldur. Kızıl karaman en kötü koyun eti olarak kabul edilir. Beyaz karamanın kuyruğunda püskülün yerinde üste kıvrılmış bir yumru bulunur. Kızılın ise bu yumrunun üstünde ikinci bir yumru vardır ve büyüklüğü danalarla ölçüşebilecek derecededir.

KEÇİ ETİ

Koyuna göre daha az lezzetlidir. Bazı kişilerde mide ve bağırsak bozukluklarına yol açabilir. Oğlak eti daha fazla tercih edilir.

DANA ETİ

2 haftalıktan 14 haftalığa kadar olan sığır yavrularına dana denir. Sığırdan daha az yağlı olurlar. Etlerinin pembe olmas makbuldur.

SIĞIR ETİ

Dana etine tercih edilir. İyi sığır eti renginin canlı ve parlak olması ile tanınır. Daha az yağlı olduğu için özellikle kıymalarda tercih edilir.

İNEK ve ÖKÜZ ETLERİ

Trakya ve Erzurum cinsleri vardır. Trakya cinsleri daha yağsız ve daha lezzetlidir. Etleri pembemsi, yağları limon sarısıdır. Diğerlerinin etleri esmer, yağları daha koyu sarıdır. İnek etleri, öküz etlerinden daha makbuldur.

MANDA ETLERİ

Dişileri tercih edilir. Çünkü dişi mandalar çalıştırılmaz. Etleri pembedir.

Sığır ile mandayı ayırmanın yolu, yağ renkleridir. Mandaların yağları bembeyazdır.

Et Terbiye Yöntemleri

Malzemeler :

Soğan, Süt, Zeytinyağ, Limon Suyu

Hazırlanışı :

Özellikle ızgara yapılacak etleri, 24 saat kadar önce, yumuşaması için süt ve zeytinyağına, güzel kokması ve tat alması için soğana yatırmak gerekir.

Bu karışım istediğiniz lezzete göre ayarlanabilir. Sadece Zeytinyağ kullanabileceğiniz gibi, Süt ağırlıkta olmak üzere, süt-zeytinyağ karışımına yatırabilirsiniz.

Soğanlar tercihe göre yuvarlak halkalar halinde doğranabilir ya da rendelenerek, süt-zeytinyağ karışımına katılabilir.

Çokça yapılan bir hata, etlere kekik ve diğer baharatın pişme öncesi konmasıdır. Bu tür baharatlar pişme tamamlanmadan 5-10 dakika önce kullanılır. Terbiyeye konmaz. Unutmayınız.

Pratik Ölçüler

PRATİK ÖLÇÜLER

Malzemeler	1 Su Bardağı (250 gr.lık)	1 Çay Bardağı (100 gr.lık)	1 Kahve Fincanı (75 gr.lık)
Su	250 gr	100 gr	75 gr
Süt	250 gr	100 gr	75 gr
Şarap	240 gr		60 gr
Toz Şeker	200 gr	80 gr	70 gr
Pirinç	200 gr	100 gr	70 gr
Bulgur	200 gr	75 gr	60 gr

Fasulye	200 gr	75 gr	60 gr
Mercimek	200 gr	75 gr	60 gr
İrmik	180 gr	70 gr	55 gr
Pudra Şekeri	180 gr	70 gr	55 gr
Un	160 gr	70 gr	50 gr
Peynir (rende)	100 gr	40 gr	25 gr
Badem (çekilmiş)	100 gr	40 gr	25 gr
Ceviz (çekilmiş)	100 gr	40 gr	25 gr
Zeytinyağ	220 gr	90 gr	65 gr
Ayçiçek yağı	220 gr	90 gr	65 gr
Eritilmiş yağ	220 gr	90 gr	65 gr

Turşu Suyunun Hazırlanması

Malzemeler :

Su, Tuz (kaya tuzu ise yıkanır ve temizlenir)
Turşu çeşitlerine göre farklı Turşu Suları hazırlanır. Bunların başlıcaları

% 5'lik : Her 1 litre suda 50 gr Tuz eritilir. Pratik ölçü; 3 yemek kaşığı tuz 1 litrede eritilir.

% 6'lık : Her 1 litre suda 60 gr Tuz eritilir. Pratik ölçü; 3 yemek kaşığı + 3 çay kaşığı tuz 1 litrede eritilir.

% 10'luk : Her 1 litre suda 100 gr Tuz eritilir. Pratik ölçü; 6 yemek kaşığı tuz 1 litrede eritilir.

% 12'lik : Her 1 litre suda 120 gr Tuz eritilir. Pratik ölçü; 6 yemek kaşığı + 6 çay kaşığı tuz 1 litrede eritilir.

Hem eğlensin hem öğrensin

Çocuğunuzun yeteneklerini hamurlarla veya yemek yapmasına izin vererek geliştirmeniz mümkündür. Hamurla oynama çocukta yaratıcılığın yanı sıra üç boyutlu figürler yaparak mekan bilincini de geliştirir. Onun yarattığı eserleri saklamanız onda başarı hissi uyandırır, kendine güven

duymasını sağlar.

Değişik malzemelerle oynaması çocukta her malzemenin kendine has bir yapısı olduğu, materyallerin form değiştirebildiği bilincini oluşturur. Ayrıca yaş ilerledikçe yapmak istediği şey için en uygun malzemeyi seçme yetisi sağlar. 18 aylıktan itibaren yaptırabileceğiniz bu faaliyet ileri yaşlara kadar devam edebilir.

3 yaşına kadar hamurla şekiller yapmayacaktır. Hamuru ellemek, mıncıklamak, yuvarlamak ve kesmek onun için yeterli ve zevkli olacaktır. Bu dönemde ona şekilli kurabiye kalıpları veya yüzeyi desenli objeler verebilirsiniz. Bunlarla hamura bastırarak şekillerin oluşması ona keyif verecektir. Ancak bu şekilleri sizin yapmanızı isteyebilir. Hamurun tek renk olması onun için fark etmez.

3-4 yaş arası hamurdan toplar, sosis gibi şekiller yapar, bunları birleştirir, bozar. Hamurların çeşitli renklerde olması onun yaratıcılığını arttıracaktır. Bu dönemde kendisine yeni malzemeler verebilirsiniz. Oyuncakçılarda satılan hamura çeşitli şekiller veren aletler ilgisini çekecektir. Artık kalıplarla kendisi şekiller yapacaktır. Yaptıklarını saklamak isteyecektir. Odasında bir raf ayırarak onu desteklemek çocuğunuzu memnun edecektir.

4-5 yaş arası hamurdan kendisi şekiller, insan figürleri yapabilir. Figürlerini ayrıntılandırır. Renkli hamurları karıştırıp kendince yeni kombinasyonlar bulmak ona cazip gelebilir. Yaptığı eserleri evin çeşitli yerlerinde sergilemeniz onu cesaretlendirecektir. Kil hamuru veya kağıt hamuru gibi değişik malzemeler vererek onun yaratıcılığını destekleyebilirsiniz.

5-6 yaş arası birkaç figürü bir anda yapabilir. Biraz yardımla kolyeler, bilezikler yapabilir. Bunları takmaktan veya hediye etmekten keyif alacaktır.

Tuzlu hamur :

2 ölçü Piyale un

2 ölçü tuz
1 ölçü su

Bu üç malzemeyi yumuşak, ele yapışmayan kıvama gelinceye kadar yoğurun. Hamur oynayacağınız yere muşamba bir örtü serin ve örtünün üzerini biraz unlayın. Yaptığınız figürleri fırında veya güneşte kurutarak sertleştirebilirsiniz. Sertleştikten sonra boyayıp cilalayabilirsiniz.

Elinizde hamur kaldıysa üzülmeyin, naylon torba veya streç film sararak saklayabilirsiniz.

Oyun hamuru

2 ölçü Piyale un
1 ölçü tuz
1 ölçü su
1 tatlı kaşığı sıvıyağ
2 çay kaşığı krem tartar (isteğe bağlı)
Gıda boyası

Tüm malzemeyi hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Oyuncakçılardan alacağınız küçük oklavalarla, hamuru çocuğunuz kendi açıp, eliyle veya kalıplarla şekiller yapabilir. Bu hamur fırında kurutulmaz ama dilerseniz güneşte kurutabilirsiniz. Mısır Çarşısı'nda bulabileceğiniz krem tartar, hamurun ömrünü uzatmak içindir. Kalan hamuru, hava almayacak bir şekilde uzun süre muhafaza edebilirsiniz.

Pasta

Bırakın çocuğunuz doğum günü pastasını kendi yapsın! Kolayca yapacağınız pandispanyayı çocuğunuz arzu ettiği gibi süsleyecek, kendi yaptığı pastayı(!) arkadaşlarına gururla sunacaktır.

Pandispanya
4 türk kahvesi fincanı Piyale un
4 türk kahvesi fincanı şeker
4 yumurta

125gr margarin

Yağ, şeker ve yumurtaları beyazlaşıncaya kadar mikserle çırpın. Unu yavaş yavaş çırparak ekleyin. Arzu ederseniz içine limon kabuğu ekleyebilirsiniz. Hafif yağlı ve unlu bir kalıba dökün. 180 C 'de 35 - 40 dakika pişirin.
Keki enlemesine ortadan ikiye ayırın. Ayrıca hazırlamış olduğunuz krem şantiyi, meyveleri(meyveleri çocuklar kendileri de kesip hazırlayabilirler),meyve şekerlemelerini vs koyun çocuğunuzun önüne istediği gibi döşesin. Ara katın döşemesi bitince üstünü kekle örtün. Geri kalan krem şanti ve süsleme için kullanmak istediğiniz diğer malzemelerle bırakın çocuğunuz harikalar yaratsın!

Hayatınızı Kolaylaştırın!

Bazen mutfakta yaşadığımız küçük problemler yüzünden gereksiz yere vakit kaybedebilir, sorunun üstesinden nasıl geleceğimizi bilemeyiz. Sizler için verdiğimiz püf noktaları, hem mutfaktaki pratikliğinizi ve bilginizi artıracak hem de zamandan tasarruf etmenizi sağlayacak...

DOMATES SOYARKEN...

Domatesi kaynar suya daldırıp bıçağın tersini üstünde ağır ağır gezdirirseniz kabuğu kolayca soyulur.

HAMUR AÇERKEN...

Hamur açarken kirlenen mutfak tezgahları, üstüne tuz serpilip nemli bir bezle silindiğinde daha kolay temizlenir.

BAŞAMEL SOS HAZIRLARKEN...

Ateşten alınmasına yakın içine çekilmiş ceviz, adaçayı ya da nane atılan beşamel sosun lezzeti güzelleşir.

PUDİNG YAPARKEN...

Puding soğurken üzerinin kaymak bağlamasını istemiyorsanız, daha sıcakken üzerine toz şeker serpebilirsiniz.

JÖLE YAPARKEN...

Jöle yaptığınız kabı soğuk suyla yıkayıp içine ince bir tabaka bitkisel yağ sürüldüğü takdirde, jöleyi kalıptan çıkarmak kolaylaşır. Kalıp sıcakken etrafına ıslak havlu sararak 1-2 dakika bekletmek de iyi bir çözümdür.

PORTAKAL SIKARKEN...

Portakalın suyunu iyice çıkarmak için sıkmadan önce bir süre soğuk suda bekletin.

SOĞAN SOYARKEN...

Soğan soyarken gözlerinizin yaşarmaması için soğanı su dolu bir tasın içinde soyun.

DONDURULMUŞ GIDALAR ÇÖZÜLÜRKEN...

Dondurulmuş gıdalar çözülürken sıcak ortamda bulundurulmamalı. Bakteri ve mikrop üremesine neden olacak bu uygulama yerine, buzdolabının en alt rafında kendi kendine çözdürmeye bırakmak daha doğru olur.

MAYONEZ HAZIRLARKEN...

Mayonez hazırlarken sos kesilirse bir yumurta sarısını 2-3 damla sirke ile çırparak yeterli miktarda zeytinyağı ile koyulaştırın. Bu karışımı kesilen sosa çırparak yedirin.

BAYAT EKMEKLER...

Bayat ekmekleri kare kare kesip kızarttıktan sonra soğutarak bir kavanoza koyup çorbalarıda kullanmak üzere buzdolabında saklayabilirsiniz. Robottan geçirip galeta unu gibi tüketmek de

mümkündür. Ayrıca Bayatlamış ekmeklere yeniden tazelik kazandırmak için üzerlerine su serperek bir folyo kağıt içinde 5-10 dakika fırınlamak yeterlidir.

LAHANANIN KÖTÜ KOKUSU...

Lahananın pişme suyuna elma kabuğu katarsanız kötü koku hemen yok olur.

MISIR HAŞLARKEN...

Mısır haşlarken daha lezzetli olması için tencereye bir çay kaşığı şeker atın. Yıkadıktan sonra mısır kabuklarını da koyabilirsiniz.

PATATES PÜRESİ YAPARKEN...

Patates pürenize değişik bir koku vermek için içine bir miktar Hindistan cevizi atabilirsiniz.

PATLICAN PİŞİRİRKEN...

Patlıcanları pişirmeden önce tuzlayın ve bir süre bekletin. Daha sonra soğuk sütten geçirin ve kurulayın. Patlıcanlar daha lezzetli olacaktır.

TAZE PATATES SOYARKEN...

Evet yaz aylarındayız ve taze patatesler, pazar ve manavlarda yerlerini aldılar. Kızartması, salatası kısacası her şeyi bir başka lezzetli olan taze patatesin ince bir kabuğu olduğu için, bunu soymak pek çoğumuza zor gelir. Fakat patatesleri yıkarken bir bulaşık teli ile ovarsanız, kabuklarını da daha kolay soyabilirsiniz.

LİMON SUYU...

Siz de "nerede o eski limonlar!" diyenlerden misiniz? Artık şöyle bol sulu limon bulmak çok zor değil mi? Eğer limonu kullanmadan önce 1 dakika kadar sıcak fırında bekletirseniz, suyundan daha fazla faydalanabilirsiniz.

Bir diğer önerimiz de, limonu sert bir zeminde yuvarlayarak kesmeniz.

HAMURUNUZ KURUMASIN...

Bazı hamur işlerinde kullanılan hamurları bir süre dinlendirmek gerekir. Eğer hamuru ağzı açık bir şekilde bekletirseniz, üzeri kabuk tutar ve kurur. Bunun için bekletme süresi boyunca, üzerini nemli bir bezle örtmeye özen göstermelisiniz!..

KEK YAPARKEN...

Kekin çökmemesi için, fırına koymadan önce hamuru kalıba döküp 20 dakika kadar dinlendirmek yararlı olur.

ETİN LEZZETİ...

Izgara yaptığınız ya da kavurduğunuz etlerin daha lezzetli olmasını istiyorsanız işte size çok pratik bir yöntem: Etleri, 1 kahve fincanı süt, 1 kahve fincanı soğan suyu ve 1 kahve fincanı zeytinyağı karışımı ile ovun. 10-12 saat kadar buzdolabında bekletip, daha sonra pişirin.

SEBZELERİN VİTAMİNİ...

Sebzelerin pişerken vitaminlerini kaybetmemesi, sağlıklı beslenmek için çok gereklidir. Bunun için sebzeleri yıkadıktan sonra suda bırakmamak, az miktarda tuzlu suda kısa süre pişirmek gereklidir. Ayrıca unutmamalısınız ki, en iyi pişirme şekli buharda pişirmek. Sebzeleri uzun süre pişirmekten ise mutlaka kaçınmalısınız.

BALIK TAZE Mİ?

Balık alırken tazesini seçmek için nelere dikkat etmeniz gerektiğini biliyor musunuz? Taze balığın gözleri parlak ve dışarı çıkık olur. Pulları parlak ve gövdesine sıkıca yapışıktır. Solungaçları ise kırmızı ya da pembedir. Eğer balığı alıp eve getirdikten sonra tereddütleriniz varsa, soğuk su dolu bir kaba koyun. Balık hemen dibe çöküyorsa taze demektir.

YUMURTA KESERKEN...

Yumurta salatası yaparken, yumurtaları parçalamadan kesemiyorsanız, kullanacağınız bıçağı önceden sıcak suya koyup ıslatın. Yumurtaları ıslak bıçakla kesin.

SOSLU MAKARNAYI ISITIRKEN...

Özene bezene hazırladığınız makarna sosunu ısıtırken zorlanabilirsiniz. Mesela tencerenin dibi tutabilir ya da alt tarafı ısınıp üst kısmı soğuk kalabilir. Oysa ki makarna kabını kaynar su dolu tencerenin içine koyup (benmari usulü), bir süre ocakta bekletirseniz, bu sorundan kurtulmuş olursunuz.

PATATESLERİNİZ FİLİZLENMESİN...

Hemen hemen her yemeğe giren patates, sürekli elimizin altında olan sebzelerden biridir. Fakat bir de o filizlenmesi yok mu! Bunu önlemek için, patatesi kuru ve serin bir yerde saklamalısınız. Ayrıca patates torbasına atacağınız 1 adet elma da, yine filizlenmeyi uzun süre geciktirecektir.

SARMISAĞA ZEYTİNYAĞI KORUMASI...

Sarımsağa ihtiyacınız olduğu anlarda kabuğunu ayıklamaktan sıkılıyorsanız, fazla miktarda sarımsağı bir seferde soyun. Sonra da zeytinyağı dolu bir kavanoza atıp, burada saklayın. Bu şekilde hem uzun süre muhafaza etmiş hem de içinde bulunduğu yağla yemeklerinize, salatalarınıza ayrı bir lezzet kazandırmış olursunuz.

PEYNİRİ NASIL RENDELEYELİM...

Özellikle makarna ve hamurişlerine çok yakışan peyniri kolayca rendelemek için, buzluğa koyup burada 15 dakika bekletin. Bu işlemin ardından rendelemek de oldukça kolaylaşacaktır.

MANTARLARINIZ KARARMASIN...

Mantarla yemek hazırlarken, doğrandığı anda hemen kararması en büyük problemdir. Oysa ki mantarları tuzlu ve limonlu suda 5 dakika bekletip daha sonra pişirirseniz, böyle bir sorun kalmaz. Ayrıca mantarları muhafaza ederken kese kağıdında ve buzdolabında saklayın. Plastik torbalardan ise uzak durun çünkü yapış yapış olur.

MAYDONOZ...

Maydanoz, yemeklere farklı bir aroma ve özel bir lezzet katar. Fakat maydanozu, yemeği ateşten almadan önce katmaya dikkat edin. Çünkü pişmiş maydanoz hem acımsı bir tat kazanır hem de vitaminini kaybeder.

YAĞ SIÇRAMASIN...

Kızartma yaparken yağın sıçraması hem cildinize zarar verebilir hem de etrafa. Eğer kızartma yapacağınız sıvıyağın içine bir tutam tuz katarsanız, yağın tavanın dışına çıkmasını da önlemiş olursunuz!..Ayrıca kurutulmuş limon kabuklarını isli ve yağlı mutfak eşyalarını ovarken kullanabilirsiniz.

SALÇAYA HAVUÇ TAKVİYESİ...

Salçanızın çok ekşi olduğundan şikayet ediyorsanız, kavanozun içine 1 adet havuç rendeleyin. Hem ekşiliği alacak, hem de içine farklı bir aroma katacaktır.

Makarna Pişirmek Sanattır !

Şimdi "makarna pişirmekte ne var?" diyebilirsiniz ama makarnanın tadına varabilmek maharet ister. Pek çok kişi makarnayı güzelleştiren şeyin sadece sosu olduğuna inanır. Oysa ki makarnanın kendine has bir tadı vardır ve sosla birleşince lezzeti daha da artar. Bu nedenle makarnayı pişirirken bazı noktalara dikkat ederseniz, elde edeceğiniz sonuçtan çok daha fazla memnun kalırsınız!..

1) Makarna bol suda pişmeyi sever.

Makarna pişirmek için evde mutlaka derin ve yüksek bir tencere bulundurmalısınız. Mesela şöyle 5 lt. su alabilecek büyüklükte. Tencerenin alüminyum gibi hafif bir metalden olması, ateşin eşit dağılımını sağladığı için tercih edilir. Ayrıca iki kulplu olması da sizin için çok faydalı çünkü süzerken tencereyi kulplarından tutarak kaldırmak daha kolay olacaktır.

2) Makarna tuzu sever.

Makarnayı pişirirken, haşlama suyuna attığınız tuz konusunda eliniz açık olsun. Tuz, makarnanın tadını ortaya çıkarır. Mümkünse kaya tuzu kullanmalısınız. Tuzu, makarnanın suyu kaynadıktan sonra atmalısınız. Tabii tuzun erimesine fırsat verip makarnayı daha sonra katmanız da önemli!..

3) Makarna eşlik edilmeyi sever.

Makarnayı pişirme süresince arada bir karıştırmak için, tahta kaşık veya çatal edinmenizde fayda var. Suya kattığınız tuz erir erimez, makarnanın hepsini bir arada katmalısınız ki eşit derecede pişsin. Tencerenin dibinin yapışmasını önlemek ve makarnanın suya bıraktığı tadın tam olarak dağılmasını sağlamak için sık sık karıştırmalısınız.

4) Makarna dakikliği sever.

Makarnayı paketteki pişirme süresine uygun olarak pişirmelisiniz. Bu süre, makarnayı kaynar suya kattıktan sonra suyun tekrar kaynama noktasına gelmesiyle başlar. Yine de kendi ağız tadınıza uygun olması için paketin üstünde belirtilen süreden 2 dakika önce bir parça makarnayı alıp tadarak, kontrol etmenizde fayda var. Makarnayı tattığınız anda şeklini ve dokusunu değiştirmemeli ama yumuşak olmalıdır. İyi pişmemiş makarna hala sarı renktedir ve ortası serttir. Çok pişmiş makarna ise bütünlüğünü kaybedip ağızda dağılır.

5) Makarna fazla süzülmeyi sevmez.

Makarnayı süzmek için küçük delikli ve ayaklı bir süzgeç daha iyi olur. İri

delikli süzgeçler pişme suyunun bir anda boşalıp makarnaların birbirine yapışmasına neden olur. Halbuki makarnanın cinsine göre nemli olrak bırakmakta fayda vardır. Böylece makarnanın, sosunu iyice özümsemesi sağlanır.
Makarna pişer pişmez süzülmelidir. Suyun içinde bıraktığınız her dakika, pişme süresine eklenecektir.
Makarnayı süzmeden önce pişme suyundan bir bardak kenara ayırmak faydalıdır. Makarnanın veya sosunun kuru olması durumunda bu sudan eklenerek ayarlama yapılabilir. Pişirme suyuna makarnanın tadı geçmiş olacağından bu suyla yapacağınız ilave, duru sudan daha lezzetli olacaktır. Makarna süzüldüğü zaman, kayganlığını yitirmeyecek kadar sulu kalmalıdır.

6) Makarna sosu sever.

Makarnanın sosunu daha çabuk yapmak isterseniz, geniş tabanlı açık bir tava veya küçük bir tencere işinize daha çok yarar. Bu, daha kısa sürede pişmesi gereken soslar için gereklidir. Yavaş pişmesi gereken soslar içinse, kenarları daha yüksek ve altı kalın tava veya tencereler kullanılmalıdır. Yüksek kenar buharlaşmayı yavaşlatır, kalın alt ise uzun pişme süresinde sosun tabana yapışmasını engeller. Makarnayı süzdükten sonra, sosla iyice karıştırmak için büyükçe bir çukur servis tabağınız olmalıdır.
Bu aşamada hız önemlidir. Makarna süzülür süzülmez sosla karıştırılmadır. Eğer makarnayı süzgeçte bekletirseniz makarnalar birbirine yapışır. Makarnanın soğumasını engellemek için, sosla ya sosu yaptığınız tencerenin içinde karıştırmalısınız. Isıtılmış servis tabağında karıştırmak da bir diğer çözüm. Sos, her bir makarna tanesine bulaşmalı ancak makarna sos içinde yüzmemelidir.
Doğru miktarda su kullanıyorsanız, makarnanızı suyunuz iyice kaynadıktan sonra katıyorsanız ve arada bir karıştırmayı ihmal etmiyorsanız, pişirme suyuna yağ eklemeniz gereksizdir. Ancak süzgeçte makarnayı biraz bekletecekseniz, bir parça yağ ile birbirlerine yapışmasını engelleyebilirsiniz.
Makarnayı servis yapmadan önce, herkesin masaya oturmasına dikkat etmelisiniz ki, sıcak sıcak ikram edebilesiniz.

Makarnanın Besin Değeri

1991 yılında ABD Tarım Bakanlığı tarafından yayımlanan ve günümüzde tüm beslenme uzmanlarının sağlıklı beslenmenin ana kuralı olarak kabul ettiği "Beslenme Piramidi"nin en alt sırasında yer alan (en çok tüketilmesi gereken karbonhidratlar grubu) bölümün içine ekmek, tahıl, pirinç ve makarna girer.

Besleyici özelliğinin yüksek olması nedeni ile, makarnanın öğünlerimizde ayrı bir önemi bulunur. Makarna, kompleks karbonhidratlar yani kalori içermesinin yanı sıra, vücudumuzun ihtiyacı olan lif, vitamin ve mineralleri de sağlayan karbonhidratlar grubuna girer. Makarnada A, B1, B2 vitaminleri ile demir, kalsiyum, fosfor, potasyum bulunur. Protein yönünden de bir hayli zengindir. Yağ ve sodyum oranı düşük olduğu için, kolesterol riski bulunmaz. Hatta çok az minör yağ bileşenleri ve yüksek oranda lineolik yağ asidi içerdiğinden, kolesterolü düşürücü etkisi bile vardır.

Metabolizmada kolay parçalandığından hemen enerjiye dönüşen makarna kolay hazmedilir. Makarna uzun süre tok tuttuğu içinde genel kanının aksine şişmanlatmaz. Spor gibi çok enerji gerektiren faaliyetlerde bulunan kişiler için makarna, özellikle tüketilmesi gereken bir besindir.

Makarnayla ilgili olan yaygın fakat yanlış bir düşünce de, sofralarımızda etin veya sebzenin yanında yenen yan yemek olduğudur. Oysa ki hafif bir sosla zenginleştirilmiş makarna, ana yemek olarak hem doyurucu hem de çok besleyicidir.

Makarna Besin Değerleri Tablosu

Bir Porsiyon Makarnanın Ortalama Enerji ve Besin Öğeleri

SADE MAKARNA	
ENERJİ (kcal)/(Kj)	365 / 1538
PROTEİN (g)	11
KARBONHİDRAT (g)	76,5
YAĞ (g)	1,5

*Tel Şehriye, Arpa Şehriye Ve Diğer Tüm Sade Makarna Çeşitleri İçin Geçerlidir .

DİET LİFLİ SPAGETTİ

	Sade Makarna	Diet Makarna
ENERJİ (kcal)/(Kj)	365 / 1538	348 / 1457
PROTEİN (g)	11	10,5
KARBONHİDRAT (g)	76,5	73,5
YAĞ (g)	1,5	1
DİET LİFİ(g)	1	4,65

KEPEKLİ SPAGETTİ

	Sade Makarna	Kepekli Makarna
ENERJİ (kcal)/(Kj)	365 / 1538	321 / 1343
PROTEİN (g)	11	12,42
KARBONHİDRAT (g)	76,5	66,5
YAĞ (g)	1,5	0,6
ÇÖZÜNMEYEN DİET LİFİ(g)	0,78	8,18
TOPLAM DİET LİFİ(g)	1	12,15

SÜTLÜ MAKARNA

ENERJİ (kcal)/(Kj)	360 / 1507
PROTEİN (g)	13,90
KARBONHİDRAT (g)	71,80
YAĞ (g)	1,00
KALSİYUM (mg)	79,00
MAGNEZYUM(mg)	50,20
FOSFOR(mg)	177,60

SOYALI MAKARNA

ENERJİ (kcal)/(Kj)	356 / 1490
PROTEİN (g)	15,40
KARBONHİDRAT (g)	69,00
YAĞ (g)	1,40

DOMATESLİ MAKARNA

ENERJİ (kcal)/(Kj)	336 / 1405
PROTEİN (g)	11,00

KARBONHİDRAT (g)	68,20
YAĞ (g)	1,30

YUMURTALI MAKARNA	
ENERJİ (kcal)/(Kj)	359 / 1500
PROTEİN (g)	14,03
KARBONHİDRAT (g)	69,4
YAĞ (g)	2,8

PİYALE PİYOTTO

	Sade Piyotto	Çeşnili Piyotto
ENERJİ (kcal)/(Kj)	365 / 1538	365 / 1538
PROTEİN (g)	11	11
KARBONHİDRAT (g)	76,5	76,5
YAĞ (g)	1,5	1,5
NİASİN (Vit. PP)/NİACİN (mg)	1,7	6,72
DEMİR/ (mg)	1,3	3,27
TİAMİN(Vit. B1)/THİAMİN(mg)	0,09	0,99
RİBOFLAVİN(Vit. B2)/RİBOFLAVIN(mg)	0,06	0,43

Meyve Sağlıktır

Meyve, doğanın bize sunduğu en özel lütuflardan biridir. Işıl ışıl meyvenin tazesini yemeye doyamayız. Kurusunu keyifle tüketir, kompostosuyla yemeklerimizi lezzetlendiririz. Küçük büyük herkes suyunu severek içer. Dondurması yaz aylarının ferahlatıcı tatlarından biridir. Tabii sağlığımıza olan faydalarını da unutmamak gerekiyor:

Meyvelerdeki yüksek C vitamini, hastalıklara karşı vücut direncimizi artırır.

Bahar yorgunluğunu üstümüzden atmamıza yardımcı olur.

Bedensel ve ruhsal strese karşı bizi kuvvetli kılar.

Açlığımızı bastırarak, fazla yememizi engeller.

% 80 oranında su içerdiğinden, şişmanlığa neden olmaz.

Meyveleri tüketmenin en etkin yolu meyve sularıdır. Meyve suları, meyvelerin ihtiva ettiği yararları sunmasının yanı sıra, serinletici ve ferahlatıcı etkileriyle kendimizi daha iyi hissetmemizi sağlar. Meyvelerin sağlığımıza olan faydaları ile ilgili daha detaylı olarak bilgi edinmeye ne dersiniz?

MEYVELER	VİTAMİNLER/MİNERAL İÇERİĞİ	YARARLARI
ŞEFTALİ	• C vitamini • Potasyum • A vitamini • B3 vitamini • Folik Asit	• Kalp ve kansere karşı korur, • Sindirim sistemini çalıştırır hazmı kolaylaştırır, • Böbreklerin ve safra kesesinin düzenli çalışmasını sağlar, • İdrar sökücüdür.
KAYISI	• A vitamini • Potasyum • B3 vitamini • Betakaroten	• Betakaroten, kanserin,özellikle akciğer kanserinin, kalp hastalıklarının ve kataraktın önlenmesine yardımcıdır, • İçerdiği kalsiyum ve magnezyum sayesinde kemik erimesinin önlenmesine faydalıdır, • Kan yapıcı,cildi ve saçı canlı tutma özelliği vardır, • Lifli bir meyve olduğundan bağırsakları korur ve pekliğe iyi gelir, • Kansızlığa iyi gelir, • Sinirleri gevşetip uyku verir.
VİŞNE	• Karbonhidrat • A vitamini • Potasyum	• Şeker oranı kirazınkinden düşük olduğu için daha az kalori içerir, • Diyareyi keser,idrar söktürücü özelliği vardır,

		• Ateş düşürür,susuzluğu giderir.
PORTAKAL	• C vitamini • Karbonhidrat • Potasyum • Folik Asit • Bioflavin	• Soğuk algınlığı, grip, incinme, kalp hastalıkları ve felçten korur, • Portakal suyundaki bir antioksidan olan bioflavin damarları ve kılcal damarları güçlendirerek kalbin zarar görmesini engeller, • Ezik ve çürüklerin daha çabuk iyileşmesini sağlar, • İçerdiği C vitamini ve folik asit sayesinde öksürüğü azaltır, • Kanın pıhtılaşmasını,mide ve pankreas kanserini önleyici etkisi vardır, • İçerdiği yüksek potasyum tansiyonun dengelenmesine yardımcı olur.Aynı zaman da potasyum cildin kuruyup kırışıklıkların oluşması da önler, • Bağırsak gazlarını söker,bağırsak parazitlerinin dökülmesini sağlar, • Karaciğerin düzenli çalışmasını sağlar, • Safra salgısını arttırır.
MUZ	• Karbonhidrat • Potasyum • A vitamini • Folik asit	• Kalbe ve kas sistemine yararlı, • Yorgunluğu ve ishali giderici özelliği vardır, • Yüksek tansiyonu önleyici özelliğe sahiptir, • Uykuyu düzene sokar, • Ülseri önler ve ülser yaralarının tedavisine yardımcı olur, • Kolesterolü düşürücüdür ve migren ağrısına faydalıdır, • Böbrek ve eklemlerdeki iltihaplanmalarda tedavi edici özelliğe sahiptir.
		• Sindirimi uyarır,

GREYFURT	• Karbonhidrat • Potasyum • A vitamini • Folik asit • C vitamini	• Diş etlerinin kanamasını azaltır, • Soğuk algınlığına iyi gelir, • Kolesterolü düşürür, • Kılcal damarlardaki kan dolaşımını hızlandırır, • Mide ve pankreas kanserlerine yakalanma riskini azaltır, • Tansiyonu dengeler, • İdrar sökücü özelliği vardır.
ELMA	• Karbonhidrat • Lif • Potasyum • B3 vitamini • Pektin	• Böbreklerin temizlenmesine yarar, • Baş ağrısına iyi gelir, • Kolesterolü düşürür, • Yüksek tansiyonu düşürür, • Kan şekerini kontrol altında tutar, • Romatizma ve gut hastalığına iyi gelir, • Uykusuzluğa iyi gelir, • Bağırsaklardaki parazitlerin dökülmesini sağlar, • Elma + kereviz/maydanoz yorgunluğa iyi gelir, • Elma+kızılcık suyu veya elma+ananas+üzüm suyu gribe iyi gelir, • Elma+armut suyu kabızlığa iyi gelir.
ÇİLEK	• Karbonhidrat • Lif • Demir • Potasyum • B3 vitamini • Folik asit • C vitamini	• Sigara dumanının etkilerini azaltır, • Çocuk felci ve ağız-deri yaralarına yol açan virüsleri öldürücü etkisi vardır, • Kansere yakalanma riskini azaltır, • Mide ve bağırsak zayıflıklarını giderir, • Sakinleştirici etkisi vardır, • Safra kesesi hastalıklarına iyi gelir, • Yüksek ateşi düşürür, • Suyuyla gargara yapılırsa diş taşlarının oluşmasını engeller, • Cilde canlılık kazandırır.

ANANAS	• Potasyum • A vitamini • C vitamini • Kalsiyum • Magnezyum • Fosfor	• Bakteri ve parazitlerle savaşmaya yarar, • Sindirimi kolaylaştırır, • İltihaplanma riskini azaltmada ve yaraların hızla iyileşmesini sağlamada etkilidir.
MANGO	• A vitamini • C vitamini • E vitamini • Demir	• Böbreklere faydalıdır, • Kanı temizler, • Sindirimi hızlandırır, • Asitli yiyecekleri nötralize eder.
PAPAYA	• A vitamini • C vitamini	• Sindirimi kolaylaştırır, • Vücutta parazitlere karşı savaşır, • Kansere karşı koruyucu etkisi vardır, • Bağırsaklarda oluşan gazı alarak genel anlamda bağırsakları temizler.
* Belirtilen vitamin ve mineraller, seçilen meyvelerde yoğun şekilde bulunmaktadır. Bu meyveler birçok farklı vitamin ve mineral içerseler de, bunların yoğunluğu ikinci planda kaldığından, burada hepsine yer verilmemiştir.		

Sağlıklı beslensin

Çoğu annenin ana problemi olan çocuğunun sağlıklı beslenip beslenmediği sorusuna çocuk doktoru Dr. Şirin Göker Seçkin şu açıklamalarda bulunuyor:

Çocuk sağlığı, bağışıklık sistemi, büyümesi, gelişmesi, öğrenme yeteneği ve psikolojik yapısı beslenme biçimine bağlıdır. Çocuklukta kazanılan doğru beslenme alışkanlıkları ileri yaşlarda gelişebilecek damar sertliği, şeker ve kalp hastalıkları, yüksek tansiyon, kemik erimesi, kireçlenme ve kimi kanser türlerinden korunmasını sağlar. Yetersiz beslenme çocuklarda boy kısalığına neden olurken, sinir sistemi de gelişmeyeceğinden zekada kalıcı geriliğe bağlı okul ve meslek yaşamında başarısızlık görülebilir. Ucuz gıdalarla da sağlıklı beslenme sağlanabilir.

Çocuğun beslenmesi için gerekli maddeler normalde yediğimiz çeşitli besinlerde bulunur. Bunları gruplara ayırmak gerekirse;

Proteinler
Karbonhidratlar
Yağlar
Mineraller
Vitaminler
Su

Sağlıklı beslenmenin ana kurallarını sıralarsak;

Tek tip beslenmeden kaçınılmalı, çeşitli gıdalar tüketilmeli
İdeal kilonun korunmasına dikkat edilmeli
Fazla yağlı ve kolesterollü yiyeceklerden kaçınılmalı.
Yeterli lif-kepek içeren gıdalar alınmalı.
Fazla şeker ve tuz tüketilmemelidir.

Çocuklara doğru beslenme alışkanlığı verilmesi bebeklikten başlar. Çocuğun damak zevkini kişisel deneyimleri kadar anne-baba ve kardeşlerin damak zevki ve televizyon etkiler. Örneğin evde beyaz ekmek yiyen bir ailenin çocuğu kepekli ekmeğe karşı bir isteksizlik gösterir. Halbuki çocukluktan beri kepekli ekmek yemeye alışmış bir çocuk tüm yaşamı boyunca kepekli ekmeği tercih edecektir. Çocuğa değişik yemek çeşitleri sunarak çeşitliliğe alışması sağlanmalıdır.

Çocuklara doğru beslenme alışkanlığı kazandırılırken ceza veya ödüllendirme yöntemi kullanılmamalıdır. İstenilen besini yediği zaman sadece "aferin" gibi övücü bir söz söylemek yeterli olacaktır.

Tüm çocukların ağız tadı zaman zaman değişir .Bazı besinleri tercih ettikleri, bazılarını ise şiddetle reddettikleri dönemlerden geçerler .Özellikle 1-2 yaş çocuklarında bazı öğün az yeme ya da hiç yememe görülebilir. Bu yaşın özelliğidir, önemsenmemelidir. Bu dönemlerde sevilmeyen besin 3-6 ay arayla tekrar sunulabilir.

Çocukların aç olmadıkları ya da istemedikleri saatlerde yemek yemeye veya istemedikleri bir besini yedirmeye zorlamak beslenme sorunlarının gelişmesine yol açar. Bu nedenle yemek saatleri konusunda katı olunmamalı, çocuğun acıkma ritmine uyulmalıdır. Ayrıca yalnızca kahvaltıda yenilen besinler veya akşam yenilebilir besinler gibi düzenlemeler yapılmamalıdır. Çocuk istiyorsa akşam yemeğinde kahvaltı etmenin veya kahvaltıda makarna veya sebze yemenin çocuğa hiçbir zararı yoktur.

Et yemeyen veya süt içmeyen çocuk için hemen üzülmeye gerek yoktur. Gün içinde yoğurt, peynir ,yumurta veya fıstık ezmesi yiyen çocuk protein ve kalsiyum ihtiyacını karşılamaktadır.

Tatlı yerine genelde meyve arada bir de evde yapılan tatlılar verilmelidir. Örneğin aşure, kuru üzüm, incir, havuç, ceviz gibi yemişler katılarak yapılmış kurabiyeler, kekler, sütlü tatlılar uygundur. Tatlı pişirilirken şeker yerine incir, üzüm, kayısı, dut gibi meyve kuruları, konsantre meyve suları, pekmez, tahin veya bal kullanılabilir. Bu sayede boş şeker yerine bir miktar protein, nişasta, vitamin ve lif yemeleri sağlanabilir.

Özetle 1 yaşından itibaren çocuğun

Proteinler (et, balık, tavuk, yumurta, baklagiller)
Sütlüler(bol kalsiyum ve protein içeren süt, peynir, yoğurt vb)
Meyve ve sebzeler (özellikle bol A ve C vitamini içerikli)
Tahıllar nişastalılardan (bol karbonhidrat içerikli un, patates, makarna, vb.)

oluşan dört ana besin grubunu içeren karışık bir diyeti olmalıdır.

PROTEİNLER : Büyüme, gelişme, hücre ve dokuların yenilenmesi için, bağışıklık sisteminin gelişmesi için gerekli olan proteinler anne sütü, inek sütü, süt ürünleri, et, balık, deniz ürünleri, yumurta, baklagiller ve soya fasulyesinde bulunur.

BAKLAGİLLER: Kırmızı mercimek, nohut, kuru fasulye protein, demir ve B vitaminlerinden zengindir. Ancak baklagillerin hayvansal kaynaklı

protein değerini tam olarak karşılayabilmesi için pilav üstü nohut veya kuru fasulye gibi birden fazla baklagilin bir arada verilmesi gerekir. Tarhanada buğday unu, nohut, yoğurt ve çeşitli sebzelerden hazırlanmış besin değeri yüksek bir gıdadır. İçerisinde protein, demir, kalsiyum ve çeşitli vitaminler bulunur.

BALIK: Yüksek protein içermesinin yanı sıra kalsiyum, fosfor, demir, A ve D vitamini içermesi balığı besin yönünden çok değerli kılar. Ayrıca sinir sistemi ve görme işlevinin gelişmesinde önemli rolü olan omega yağ asitleri yalnız balıkta,balık yağında ve deniz ürünlerinde bulunur.

KARACİĞER: Demir, protein, A ve D vitamini yönünden zengindir. Haftada 1-2 öğün yedirilmesi yeterlidir. Sık kırmızı et yeniyorsa hiçte verilmeyebilir.

YOĞURT: Yüksek miktarda protein ve kalsiyum içerdiğinden çok değerli bir besindir. İnek sütünden yapılmasına karşılık mayalandığı için daha az alerjiktir. Bebek ya da çocuk sade yoğurdu yemek istemezse demir açısından zengin olan pekmez veya meyve karıştırılabilinir.

PEYNİR: İnek,koyun ve keçi sütünden üretilen peynirler kalsiyum ve protein açısından zengindir. Yumuşak peynirlerin yağ ve kolesterol oranı yüksek olduğundan kalsiyumdan zengin olan sert peynirlerin verilmesi tercih edilmelidir.

SÜT: Protein ve kalsiyum açısından zengin olmasına karşın, demir içeriği düşük olduğundan süt demir eksikliğine yol açabilir. Dengeli beslenmeyi bozmamak için günde 600ml'den fazla süt içilmemelidir. Sinir sistemi ve görme fonksiyonun gelişmesi için önemli olan yağ asitlerinden, C vitamini ve çinko yönünden de fakirdir. Çok alerjik bir gıda olduğundan sürekli burun akıntısı, astım, tekrarlayan orta kulak iltihabı gelişmesine, kuru-hassas cilt egzamaları gelişmesine neden olabilir. Sindirimi de zor olduğundan 2 yaşından önce verilmesi pek tavsiye edilmez.

DONDURMA: Süt, şeker ve salepten yapıldığı için iyi bir vitamin,protein ve enerji kaynağıdır.Dondurma yiyen çocuklarda diğerlerine nazaran daha fazla boğaz iltihabı görülür diye bir şey yoktur.

ET : Besin değeri azalabileceğinden buzluktan çıkarılan dondurulmuş et çözülmeden pişirilmemelidir. Mikro dalga fırında hızla çözmek en uygun yöntem olmakla beraber mikro dalga fırın yoksa sıcak suda eritilmeye çalışılmalıdır. Eti oda ısısında çözmeye bırakmak sağlıksızdır.

Etin suyunu bırakması besin değerini azaltacağından tavanın önceden kızdırılmasında fayda vardır.

Bebeklere hazırlanan sebze çorbalarına katılarak pişirilen etin demir içeriği azalırken sebze püresinin gereksiz yere kalorisi artar.Bu nedenle etin sebze çorbasından ayrı pişirilerek bilahare çorbaya katılması tavsiye edilir.

KARBONHİDRATLAR : Karbonhidratlar enerji verirler. Şeker, reçel gibi boş kalori içeren besinler yerine bal, meyve şekeri, pekmez gibi ayrıca demir içeren karbonhidratların tüketilmesi daha yararlıdır.

Sebzeler, meyveler, pirinç, buğday, yulaf ezmesi gibi tahıllar, kepekli ekmek ve makarna çeşitli vitaminler, mineraller ve lif de içerdiklerinden tüketilmesi daha sağlıklı karbonhidratlardır.

YAĞLAR : Sinir sistemi iki yaşına kadar gelişiminin %95'ini tamamlar. Sinir kılıflarının yüzeyi yağlarla kaplandığı için her gün diğer besinlerle birlikte bir miktarda yağ alınmalıdır. Kuyruk yağı, tavuk derisi gibi hayvansal yağlar kolesterol yüksekliğine yol açarak kalp hastalıklarına neden olabildiklerinden genel kural olarak hayvansal yağlardan uzak durulmalıdır.

Zeytinyağı, ay çiçek yağı, mısırözü yağı, pamuk yağı, soya fasulyesi yağı sağlıklıdır. Haşlamalar kızartmalara tercih edilmelidir.

MİNERALLER : Çocuklarda özellikle iki mineral çok önemlidir; kalsiyum ve demir. Süt ve süt ürünleri kalsiyum açısından zengindir.

DEMİR: İnsan bedenindeki her hücrenin yapısında demir vardır ve oksijen taşımak gibi önemli bir rol üstlenmiştir. Bezelye, mercimek,

fasulye gibi baklagillerdeki demir ıspanaktakinden çok daha fazladır. Ciğer, kırmızı et, deniz ürünleri, kuru kayısı, erik, baklagiller, badem, kuru üzüm, bira mayası demir içeriği en yüksek olan gıdalardır. Ancak kırmızı etin içinde bulunan demirin emilimi daha zordur. Vitamin C ise demir emilimini arttırır.

VİTAMİNLER : Sanılanın aksine vitaminler iştah açıp kilo aldırmazlar. Ancak vitaminler vücuda alınan bazı besinlerin daha iyi değerlendirilmelerine yardımcı olurlar. Ayrıca vücudun bağışıklık sistemini güçlendirirler. Genelde yeterli ve dengeli olarak balık, meyve, sebze, tahıl ve süt ürünleri alan kişilerde vitamin eksikliğine rastlanmaz. Besinleri aşırı kaynatmak ,haşlamak içindeki vitaminlerin azalmasına yol açar. C ve B vitaminlerinin gerekenden fazlası idrar yoluyla atılır. Ancak yağda çözülen vitaminler için durum farklıdır. D vitaminin fazlası zehirlenmeye yol açar. Hamilelikte alınan yüksek dozda vitamin A doğacak bebekte çeşitli sakatlıklara yol açabilir. Meyveler, sebzeler ve baklagiller vitamin açısından zengin besinlerdir.

MEYVELER: Vitaminler en yoğun olarak kabuğa yakın bölgede bulunur. Bu nedenle kabuklar ince soyulmalıdır. Meyveyi kabuğu ile birlikte vermek son zamanlarda artan çevre kirliliği ve kullanılan böcek ilaçları nedeniyle pek sağlıklı değildir. Meyveler kurutulduğunda veya kaynatıldığında içerdikleri C vitamini miktarı azalır. Meyve ve sebzeler derin dondurucuda besin değerlerini kaybetmeden 2 ay saklanabilir. Bir bardak taze sıkılmış portakal suyu veya bir portakal 2 günlük C vitamini ve günlük A vitamini ihtiyacını karşılar.

SEBZELER: Vitaminler ve mineraller açısından zengin olan sebzeler aynı zamanda bağırsakların düzenli çalışmasına yardımcı olan lifler açısından da zengindir. Az sebze yenmesi kabızlığa yol açar. Havuç, patates, kabak, kereviz, avokado (antioksidan maddeler açısından çok yararlıdır), ıspanak, semiz otu, tatlı kırmızı biber(paprika), enginar, taze bezelye, brokoli, karnıbahar, brüksel lahanası, maydanoz (A vitamini açısından çok faydalı) ve taze nane çocuğa korkmadan verilebilir.

Bol A ve C vitamini içermesine rağmen domates alerjiye yol açabileceğinden yedi aylık bebeklerden küçüklere verilmez.

Bakla favizm hastalığına yol açabileceğinden bir yaşından küçüklere tavsiye edilmez.

Patlıcan vitamin ve mineral yönünden fakir olduğu kadar nikotinde içerdiğinden çocuklara yedirilmesi önerilmez.

Beyaz ve kara lahana, pırasa, soğan ve sarımsak bebeklerde gaz yapabileceği için ancak 9. Aydan itibaren denenebilir.

Ispanak, şalgam, pancar ve havuç nitrat içerdiklerinden taze alınmalı ve uzun süre bekletilmeden gün içinde pişirilmelidir. Diğer sebzeler ise 48 saat buzdolabında saklanabilir.

Sebzelerin besin değerini korumak için kendi buharında ya da çok az suda pişirmek en sağlıklı yöntemdir.

Çocuklar canlı görünümlü sebzeleri daha çekici bulduklarından pişirilirken az miktarda limon suyu veya sirke katılarak sebzelerin canlı renkli kalması sağlanabilir.

Sebze püresi derin dondurucuda 2 ay, buzlukta 1 ay, buzdolabında ise 48 saat besin değerini kaybetmeden saklanabilir.

Bir de yemek yese

Genelde tüm annelerin şikayet ettiği konuların başında gelir çocuğunun yemek yememesi. Otoriter bir sesle çocuğun önündeki tabağı bitirmeye zorlamak ya da anlayışlı ve sevecen davranmak; bunların hiç birisi, "yemek" söz konusu olduğu zaman çocuğunuzun üzerinde etkili olmayabilir. Küçük yaşlarda elde edilen beslenme alışkanlıklarının onun ilerki yaşlarında vücut yapısı ve sağlığı üzerinde etkili olacağını düşünürsek, bu durumu ciddiye almanız elbette ki kaçınılmaz. Fakat klasik yöntemleri uygulayarak çocuğunuz üzerinde baskı kurmak yerine, yemek yemeyi sevmesi hatta bundan keyif alması için küçük hilelere başvurabilirsiniz.

Yemekleri tabağa azar azar koyarak, çocuğunuzu önündeki tepeleme tabağı bitirmek stresinden arındırmalı, daha fazla istemesine fırsat tanımalısınız. Böylece çocuk, kontrolün kendi elinde olduğu hissine kapılır.

Genellikle canlı renkler çocukların ilgisini çeker. Bu nedenle yemekleri renklendirmekte, sebzeleri rengi canlı kalacak şekilde pişirmekte fayda vardır. Sebzeler pişirilirken az miktarda limon suyu ya da sirke eklemek, renklerinin daha güzel görünmesini sağlayabilir. Ayrıca desenli, renkli tabaklarda yapılan servis de, çocuğun ilgisini masada tutmak ve iştahını arttırmak açısından yararlıdır.

ÜÇ RENKLİ MAKARNA

Makarna, çocukların en sevdiği yiyecekler arasında gelir. Dolayısıyla makarnayı, sebze, tavuk, et, kıyma gibi, çocuğunuzun yemesini istediğiniz besinlerle hem renklendirebilir hem de çocuğun sağlıklı bir öğün geçirmesini sağlamış olursunuz.
1 paket 3 renkli Piyale Piyotto makarna
50gr. bezelye
1 adet havuç
1/2 kırmızı iri dolmalık biber (paprika)
çok az zeytinyağı
tuz

Bezelye, havuç ve dolmalık biberi doğrayıp, az suda haşlayın. Başka bir tencerede paketteki pişirme talimatına göre makarnayı haşlayın ve süzün. Daha sonra, tencereye biraz zeytinyağı koyun ve makarnayla birlikte sebzelerle karıştırın. Renkli makarnanız hazır.

ÜÇ RENKLİ MÜCVER

Normalde kabakla yapılan mücveri üç sebze ile yaparak hem yemeği renklendirebilir hem de besin değerini arttırabilirsiniz. Ayrıca mücverin içine konan yumurta, peynir, un gibi diğer malzemelerle de, tüm besin öğelerini içeren bir öğün yaratmış olursunuz.

1 kabak
1 havuç
1 patates
1 büyükçe soğan
3 yumurta
2 çorba kaşığı PİYALE un veya nişasta
maydanoz,dereotu,taze nane
galeta unu
beyaz peynir
kaşar peyniri
tuz,karabiber

Kabağı rendeleyin ve suyunu iyice sıkın. Havuç ve patatesi de rendeleyin. Soğanı küp küp doğrayın. Hepsini karıştırın. Yumurtaları, unu, ince kıyılmış yeşillikleri, dilediğiniz kadar beyaz peynir ve kaşar peyniri de ekleyin. Yeteri miktarda tuz ve karabiber katın. Hepsini tekrar karıştırın. Kızartmak isterseniz bolca ısıttığınız sıvıyağ birer kaşık bu karışımdan dökün ve her iki tarafı da kızarıncaya kadar pişirin. Mücver kolay çevrilmezse yumurta ekleyebilirsiniz. Fırında yapmak isterseniz ki, bu daha sağlıklıdır, fırın kabının dibini yağlayın. Kabın altını ve kenarlarını galeta unuyla kaplayın. Karışımı dökün ve 180 derece fırında 40 dakika pişirin.

Çocuklar genelde kendi başlarına bir şeyler yapmaktan gurur duyarlar. Onların yemek yapımına yardım etmeleri, yemeği kendilerinin yaptığı hissine sahip olmalarına yarayacak hatta yemeği size de ikram etmekten büyük keyif alacaktır. Örneğin sadece çorbayı karıştırmak bile onlara bu duyguyu yaşatacaktır.

PİZZA

Çocukların bu çok sevdiği yiyeceği evde yapabilir, istediğiniz besinleri ekleyerek besleyici özelliğini artırabilirsiniz. Pizzanın üstüne koymak istediğiniz sebzeleri, salamı, mantarı vs. çocuğunuza doğratarak da (elbette ki sizin yanınızda) onun el becerisinin gelişmesine ve kendine olan güveninin artmasına imkan sağlayacaksınız .

Hamur
200 gr PİYALE un
10 gr yaş maya
1/2 çay kaşığı tozşeker
1/2 kahve fincanı ılık su
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1/2 çay kaşığı tuz
üzerine kaşar yada dil peyniri

Un, şeker, tuz, yağ ve ılık suyu bir kaba koyun. Mayayı parçalayarak üstüne ekleyin. Robot veya el mikseri ile, tüm malzemeler iyice özleşene kadar iyice karıştırın. Makineyi en üst seviyeye getirerek, hamur kabın kenarlarından ayrılmaya başlayıncaya kadar, yaklaşık 5-6 dakika karıştırın. Pizzayı yapmak istediğiniz kabı iyice yağladıktan sonra, hamuru elle veya oklavayla kaba yayın. Üstüne istediğiniz malzemeleri yerleştirdikten sonra, en üstünü rendelenmiş kaşar veya dil peyniri ile kaplayın. Fırına koymadan önce, 15 dakika hamurun şişmesini bekleyin. 200 derece fırında 40-45 dakika pişirin (Pizzanızı daha pratik yoldan hazırlamak isterseniz, fırından alacağınız ekmek hamurundan faydalanabilirsiniz).

ŞEKİLLİ SANDVİÇ

Çocuklar genelde besin değeri daha yüksek olan kepekli ekmeği yemekten hoşlanmazlar. Onlara bir dilim beyaz, bir dilim kepekli ekmekten oluşan sandviçler yapabilir veya kendilerine yaptırabilirsiniz. Ekmekleri kare, üçgen, dikdörtgen, baklava gibi şekillerde kesin (Böylece çocuklarınıza şekilleri de öğretebilirsiniz). Dilerseniz şekilli kalıplar da kullanabilirsiniz. Çocuklarınız bıçak kullanabilecek yaşta iseler, ekmekleri kendileri de kesebilirler. Krem peynir, dilimli peynir, ton balığı, mayonez, hardal, ketçap, salam, zeytin ezmesi gibi sandviç malzemelerini önlerine koyarsınız, sandviçlerini kendileri yapacak ve afiyetle yiyeceklerdir.

Trafik Lambası Sandviçleri
6 dilim beyaz tost ekmeği
6 dilim kepekli tost ekmeği
2 çorba kaşığı krem peynir

6 adet kiraz domates
2 dilim cheddar peyniri
2 adet dilimlenmiş salatalık turşusu (kornişon)

Ekmeklerin kenarlarını kesin ve ortadan ikiye bölerek 24 adet dikdörtgen elde edin.bunların 12'sinin üzerine krem peynir sürün. Diğer ekmeklerin üzerine tarfik lambasının ön yüzünü oluşturmak üzere 3'er adet 2cm. eninde daireler kesin. Kiraz domateslerden kırmızı ışığı yapmak üzere daireler kesin. Krem peynir sürülmüş ekmeklerin üzerine bir adet daire şeklinde kesilmiş domates, bir adet 2 cm eninde kesilmiş cheddar peyniri ve 1 adet turşu dilimi yerleştirin. Üstüne delikler açmış olduğunuz ekmek dilimlerini üstüne koyun.

Yapılan yemeklerin içinde şekilli malzemeler kullanarak veya şekilli yemekler yaparak, bunlarla ilgili hikayeler yaratabilirsiniz. Böylece çocuk, yemek yeme stresini üstünden atacak, ilgisini hikayeye yönlendirecektir.

TEREYAĞLI KURABİYE

Yapması kolay ama biraz vakit alan kurabiyeleri çocuğunuzla beraber yapabilir, böylece çocuğunuzla vakit geçirerek, onun sizinle ortak bir iş yapmanın keyfini çıkarmasını sağlayabilirsiniz. Bu şekilde çocuğunuz da hem eğlenecek hem de öğrenecektir. Kurabiye hamurundan hayvan şekilleri yaparak hayvanları çocuğunuza öğretebilir, hatta bunlardan hayvanat bahçesi kurabilirsiniz. Yılbaşı zamanı ağaç, Noel Baba figürleri yapabilir, bu şekilde çocuğunuzla yılbaşına hazırlanabilirsiniz. Ayrıca çocuğunuz için kendi yaptığı kurabiyeleri yemek de ayrı bir mutluluk olacaktır.

3 haşlanmış yumurtanın sarısı
250 gr tereyağ
2 adet çiğ yumurta sarısı
250gr şeker
2 paket vanilya
500 gr PİYALE un
2 çorba kaşığı süt

Haşlanmış yumurta sarılarını, tereyağını, 1 adet çiğ yumurta sarısını, şekeri ve vanilyayı karıştırıp unu ekleyin. Hamur kıvamına gelinceye kadar yoğurun. 1/2 cm. kalınlığında açın ve şekilli kalıplarla kesin. 1 yumurta sarısı ile sütü karıştırın. Fırçayla kurabiyelerin üstüne sürün. 180 derece fırında, üstleri pembeleşinceye kadar yaklaşık 30-40 dakika pişirin.

YUMURTALI ISPANAK

Demir deposu ıspanağı çocuğunuza sevdirmek için, hazırlayacağınız ıspanak püresini tabağın alt köşesine çimenlik gibi yayabilir, üst tarafa da yağda pişmiş bir yumurtayı güneş gibi koyabilirsiniz. Şekilli kalıplarla ekmekten havyanlar kesip onları da çimenliğin (ıspanağın) üstüne yerleştirerek çocuğunuza bir hikaye yaratabilirsiniz.

500 gr Ispanak
1 orta soğan
100 gr Lor Peyniri

Biraz sıvıyağda küp küp doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar kavurun. Ispanakları ekleyin ve kısık ateşte haşlayın. Su eklemenize gerek yok çünkü ıspanak suyunu bırakacaktır. Ispanak haşlandıktan sonra robotla ya da el mikseri ile püre haline getirin. Tuz, karabiber ve lor peyniri ile, peynir tamamen dağılıncaya kadar karıştırın.

Küçük oyunlar yaratmak da çocuğun yemek stresinden uzaklaşmasını sağlar. Örneğin yemek dolu kaşık bir kuş olup, çocuğun ağzı ağaç olabilir. Kuş gelir, ağaca veya dala konar. Bu, uçak- hava alanı, arı- çiçek, araba-garaj vs. gibi çeşitlendirilebilir. Bu tarz oyunlarla çocuk hem eğlenir hem de yemek yer!

ET SOTE



Kuru soğan, domates, yeşil biber ve baharatların lezzet verdiği hafif sulu bir et sote hayali kuranlar, ben yaptığımda **et** sert oluyor demeyin.
Doğru seçilmiş bir et, doğru tava, yüksek ateş ve yerinde pişirme teknikleri sonucunda ağızda dağılan bir et sote tarifi hazırlayabilirsiniz. Denemeye değer.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

30 dakika

Malzemeler

- 600 gramsotelik dana eti
- 4 yemek kaşığızeytinyağı
- 1 adetorta boy kuru soğan
- 2 adetorta boy domates
- 4 adetorta boy yeşil biber

- 1 tatlı kaşığıdomates salçası
- 1/2 tatlı kaşığıbiber salçası
- 1 su bardağısıcak su
- 1 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıtaze çekilmiş tane karabiber
- 1 tatlı kaşığıkekik

Püf Noktası

Etleri yıkamak yerine süzgeçte bekletip, kanını süzdürün. Kağıt havlu yardımıyla kuruladıktan sonra tavaya alın.Etin yağsız ve bonfile gibi yumuşak bir kısımdan sotelik olarak doğrandıktan sonra kullanılması sonucu olumlu yönde etkilemekte, pişme süresini kısaltmaktadır.

Pişirme Önerisi

Sotenin lezzetini arttırmak için pişirme işleminin sonuna doğru küçük bir miktar tereyağı ekleyebilirsiniz.Et soteye arzuya göre; arpacık soğan, sarımsak ve mantar ekleyebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Et sote hazırlamak için; kuru soğanı küçük küpler halinde yemeklik doğrayın. Kabuğunu soyduğunuz domatesleri soğanlarla uyumlu olacak şekilde kesin.
2. Ortadan ikiye kesip, çekirdeklerini çıkardığınız yeşil biberleri, yarım ay şeklinde doğrayın.
3. Tercihen döküm bir tavada zeytinyağını kızdırın. Küçük parçalar halinde sotelik doğradığınız dana etini tavaya alın.
4. Suyunu salmaması, lezzet ve vitamin değerini hapsetmesi için; yüksek ateşte, yaklaşık 2-3 dakika hiç karıştırmadan eti mühürleyin.
5. Mühürleme işlemi sonrasında dış kısmı renk alan etleri tavayı aralarda sallayarak yüksek ateşte sotelemeye devam edin.
6. Yemeklik doğradığınız soğanları katıp, soğanlar yumuşayana kadar pişirme işlemini sürdürün. Aralarda karıştırarak sırasıyla, doğranmış yeşil biber ve domatesleri katın.
7. Biber ve domates salçasını sıcak su ile sulandırdıktan sonra azar azar tavaya ekleyin. Üzerine bir kapak kapatıp, pişirme işlemini yüksek ateşte sürdürün.
8. Salçalı suyunda lokum gibi yumuşayana kadar pişen etlere; taze çekilmiş tane karabiber, kekik ve tuzu katıp, son bir kez karıştırın.
9. 5 dakika daha pişirdiğiniz et soteyi lezzetli suyuyla birlikte servis tabaklarına alın. Sıcak sıcak sevdiklerinizle paylaşın.

TAS KEBABI



Suyuna ekmek banılacak yemekleri sevenler ve etten vazgeçemeyenler için bir klasiktir tas kebabı tarifi. Olmazsa olmazı dana eti, soğan ve suyuna lezzet veren salçadır. Daha da bereketli ve doyurucu hale gelmesi adına içerisine patates ve havuç gibi kök sebzeler eklenir.
Ayrıca sevdiğiniz baharatları eklemek ve lezzetine lezzet katmak elinizde. Tas kebabını çok sayıda rendelenmiş kuru soğan, salça ve belli başlı baharatlar ile de hazırlayanlar var, yok değil. Belki siz onlardan birisiniz ama tarifi bir de böyle deneyin, yorumlarınızı bizlerle paylaşın.
Küçük bir hatırlatma: Yanına da pilav yapmayı unutmayın.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

50 dakika

Malzemeler

- 800 gramkuşbaşı dana eti
- 1 yemek kaşığıayçiçek yağı
- 1 yemek kaşığıtereyağı

- 1 adetorta boy kuru soğan
- 3 dişsarımsak
- 1 yemek kaşığıun
- 1 adetorta boy havuç
- 2 adetorta boy patates
- 1 tatlıkaşığı domates salçası
- 3 su bardağısıcak su
- 1 çay kaşığıtuz
- 4 adettane karabiber

Püf Noktası

İlk olarak yüksek ateşte renk alana kadar kavuracağınız dana etlerini öncelikle kendi suyunda pişirin. Sosun berrak olması için bu esnada yüzeye çıkan kahverengi köpük kısımlarını tencereden alın.

Pişirme Önerisi

Arzuya göre yemeğin suyuna bir parça daha kıvam verecek olan unu kullanmayabilir, kıvamı sadece patatesin nişastası ile yakalayabilirsiniz.Kuru soğanı rendeledikten sonra kullanabilir, salça yerine rendelenmiş domates tercih edebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Yıkadığınız kuşbaşı dana etlerinin suyunu süzdürün ve kağıt havlu yardımıyla kurulayın.
2. Mümkünse döküm bir tencerede ayçiçek yağını kızdırın, tereyağını ekledikten sonra etleri tencereye alın. Yüksek ateşte, kapağı kapalı tencerede suyunu çekene kadar pişirin.
3. Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Kabuğunu soyduğunuz havucu halka halka, patatesleri iri küpler halinde kesin.
4. Yemeklik doğradığınız kuru soğan ve bütün haldeki sarımsakları kavrulmakta olan etlerle birlikte hafif bir renk alana kadar kavurun.
5. Bu aşamada ekleyeceğiniz unu, kokusu çıkana kadar yaklaşık 2-3 dakika etlerle birlikte kavurun. Salçayı ekleyin ve karıştırın.
6. Ardından sıcak suyu tencereye aktarın. Doğranmış havuç ve patatesleri ilave edin. Tane karabiber ve tuzu katın.
7. Kapağını kapattığınız tencerede, kısık ateşte 30 dakika kadar pişirin. Kıvamlı bir sos halini alan suyu ve sebzelerle birlikte pişen eti, sıcak olarak bekletmeden servis edin. Bayram sofranızda sevdiklerinizle paylaşın.

İNEGÖL KÖFTE



Adı Bursa'nın İnegöl ilçesine, tarihi Bulgaristan göçmenlerine dayanan İnegöl köftesinin lezzet sırları elbette var. Ekmek içi ve yumurtanın kullanılmadığı köfte tarifinde etin tadını baskılamayacak kadar az ve öz baharat, lastik kıvamını ve pofuduk görüntüsünü sağlayan karbonat kullanılıyor.

Birkaç nokta daha var, onları da uygulama esnasında öğrenelim. Akşama köfte, piyaz ve şıra.

Küçük bir not: Bu arada bu güzeller, çıkış noktası İnegöl dahil aslında çoğu yerde yuvarlak olarak hazırlanıyor.

KAÇ KİŞİLİK

30 adet

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

20 dakika

Malzemeler

- 800 gramdana döş kıyma
- 200 gramorta yağlı kuzu kıyma
- 2 adetorta boy kuru soğan
- 10 gramkarbonat
- 10 gramtuz

Püf Noktası

Bir gece buzdolabında dinlenen köfteleri oda ısısında kısa bir süre beklettikten sonra mangalda pişirmeniz lezzetini daha da arttıracaktır.Arzuya göre kullandığınız karbonatı bir miktar sodayla köpürtüp kullanabilirsiniz.Kıymayı karbonat ilavesiyle sakız gibi bir kıvam alana kadar yaklaşık 10-15 yoğurmak, şekil vermeden önce ya da sonra buzdolabında uzun saatler süresince bekletmek esastır.

Pişirme Önerisi

İnegöl köftesinin lezzetli olmasında az miktarda kullanılan böbrek yağının da etkisi olduğu söylenir.Köftenin adet sayısı büyüklüklerine göre değişiklik gösterebilir. Uzun ince formuna alışık olduğunuz köfteleri yuvarlak olarak da hazırlayabilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Dana döş eti ve orta yağlı kuzu etinden hazırlanan karışım kıymayı karıştırma kabına alın.
2. Kuru soğanları rendenin ince kısmıyla rendeleyip suyunu sıkarak süzdürün.
3. Kıymayı; rendelenmiş kuru soğan, karbonat ve tuz ilavesiyle 10-15 dakika kadar yoğurun.
4. Hazırladığınız köfte harcını kapağı kapalı bir kapta, bir gece buzdolabında bekletin.
5. Pişirme işlemi öncesinde dolaptan çıkartın. 10 dakika kadar beklettiğiniz köfte harcını son bir kez yoğurup yağlı kağıt üzerine uzun ince bir dikdörtgen şeklinde açın.
6. Keskin bir bıçak yardımıyla uzun ince dikdörtgenler (parmak) şeklinde kesin.
7. Orta ateşte, kızgın bir tavada ters yüz ederek kızartın. İç kısımları da pişen köfteleri sıcak olarak arzu ettiğiniz garnitürlerle birlikte sevdiklerinizle paylaşın.

Servis Önerisi

Arzuya göre sumak ilavesiyle hazırlanmış soğan salatası ya da piyaz eşliğinde servis edebilirsiniz.

IZGARA KÖFTE



Bir Türk'ün eline yeterli miktarda kıyma ver, geri kalan malzemeleri sakla o yine de köfte yapmayı başarır ya da bir adaya düşeceğini söyle yanına 3 kilo kıyma alır ki gönül rahatlığıyla köfte yapabilsin. Şaka bir yana köfte konusunda ülke olarak bir dünya markası olduğumuzu söyleyebiliriz. Hemen hemen tüm şehir ve ilçelerimizin meşhur ettiği bir ya da birkaç tane köfte çeşidimiz var.
(Bkz: **Köftesi Olmayanı İl/İlçe Yapmadıklarının Kanıtı 30 Köfte**)
Ülke olarak köfteyi çok yapıyoruz çünkü çok iyi yapıyoruz. Gerçekten. İnegöl köfte, ıslama köfte, sulu köfte, İzmir köfte, Tekirdağ köftesi, Akhisar köftesi, içli köfte, Akçaabat köftesi, Sivas köftesi uzuyor da gidiyor liste. Tabii bir de hemen hemen her yörede yapılan ve her yörede güzel olan bir köfte daha var: Izgara köfte.
Aslına bakarsanız yumurta, türlü türlü baharatlar olmadan da sadece rendelenmiş kuru soğan ve az miktarda kullanılan bayat ekmek içiyle hazırlanabilecek olan ızgara köfte tarifi; hayat kurtarır, çocuk sevindirir. İşin sırrı kıymada onun da açıklaması püf noktasında.
Şimdiden afiyet olsun.

KAÇ KİŞİLİK

24 adet

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

15 dakika

Malzemeler

- 600 gramorta yağlı kıyma (dana-koyun karışık)
- 1 dilimbayat ekmek içi
- 1 adetküçük boy kuru soğan
- 1 adetyumurta
- 1 çay kaşığıkimyon
- 1/2 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıkarabiber

Püf Noktası

Hazırladığınız köfteleri, buzdolabında ve kapalı bir kapta en az 2 saat kadar dinlendirecekseniz yumurta eklemeden de yapışmayan ve lezzetli köfteler hazırlayabilirsiniz.Izgara köfte yapımında kullanacağınız kıyma, dana ve koyun etinden karışık olarak hazırlanan orta yağlı kıyma olmalı, uzun süre yoğurulduktan sonra şekil verilmelidir.

Pişirme Önerisi

Arzuya göre köfte harcına ince kıyılmış maydanoz ekleyebilirsiniz.Hazırladığınız köfteleri, çok hafif yağlanmış ızgara izli tavada yüksek ateşte de pişirebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Orta yağlı kıymayı karıştırma kabına alın.
2. Ortadan ikiye kestiğiniz kuru soğanı ve suda beklettikten sonra suyunu sıktığınız bayat ekmek içini rendenin ince tarafıyla rendeleyin.
3. Köfteleri uzun süre dinlendiremeyecekseniz yumurta, rendelenmiş kuru soğan, bayat ekmek içi, kimyon, tuz ve karabiberi katın.
4. Tüm malzemelerini eklediğiniz köfte harcını kıvam alıp, toparlanana kadar yoğurun.
5. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve yağladığınız ya da su ile ıslattığınız ellerinizle köftelere yassı şeklini verin.
6. Vaktiniz varsa buzdolabında kısa bir süre de olsa beklettiğiniz köfteleri, önceden ısıttığınız ızgarada ters yüz ederek kızartın.
7. Tereyağlı pirinç pilavı, baharatlı fırın patates gibi garnitürlerle birlikte sıcak olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

HÜNKAR BEĞENDİ



Saray mutfağının önde gelen, hünkarın da midesini feth eden tariflerden biri hünkar beğendi. Tereyağında kavrulmuş un ve soğuk süt ilavesiyle hazırlanan beğendi bir yana dursun kısık ateşte pişen bol soğanlı et karışımı onu diğerlerinden ayırıyor. Hünkarımızın bir bildiği olmalı diyerek sizi tarife alalım.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

1 saat

PİŞİRME SÜRESİ

1 saat

Malzemeler

- 600 gramkuzu but (arzuya göre dana eti)
- 2 adetorta boy kuru soğan
- 4 dişsarımsak
- 3 yemek kaşığızeytinyağı
- 3 adetorta boy domates
- 1 yemek kaşığıdomates salçası
- 1 tatlı kaşığıbiber salçası
- 2 su bardağısıcak su
- 1 çay kaşığıtuz

Beğendi için:

- 4 adetorta boy patlıcan
- 1,5 su bardağısüt
- 1,5 yemek kaşığıun
- 1 yemek kaşığıtereyağı
- 1/2 su bardağırendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıtaze çekilmiş tane karabiber

Püf Noktası

Izgara ya da ocak üzerinde özel köz aparatında pişirdiğiniz patlıcanları, kısa süre karton ya da naylon bir poşette bekletin. Terleyen kabuklarını kolaylıkla soyun. Beğendi yapımında soğuk süt kullanın, sütü kavrulan un karışımına azar azar ekleyin.

Pişirme Önerisi

Salçalı et karışımına 1/2 tatlı kaşığı kadar üzüm sirkesi ve taze kekik yaprakları katabilirsiniz. Beğendi hazırlığında arzuya göre zeytinyağı kullanmayı tercih edebilir, bir parça rendelenmiş muskat cevizi ekleyebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Yağlı kısımları alınmış kuzu but etini kuşbaşı şeklinde doğrayın. Kabuklarını soyduğunuz kuru soğan ve sarımsakları yemeklik doğrayın.
2. Kabuklarını soyduğunuz domatesleri küp şeklinde doğrayın. Yıkayıp üzerlerini kuruladığınız patlıcanları aralarda ters yüz edip ızgarada pişirin.
3. Zeytinyağını tencerede kızdırın. Kuru soğan, sarımsak ve kuşbaşı doğranmış kuzu etini yüksek ateşte kavurun.
4. Kabuklarını soyduktan sonra küp şeklinde doğradığınız domatesleri ilave edin. 4-5 dakika pişirdikten sonra domates ve biber salçası karışımını katın.
5. Sıcak su eklediğiniz eti, ara ara karıştırarak kısık ateşte 30 dakika kadar pişirin. Pişirme işleminin sonuna doğru tuz ekleyin.
6. Beğendisi için; ızgarada pişirdiğiniz patlıcanların kabuklarını dikkatli bir şekilde soyun. Küçük parçalar halinde kesin.
7. Küçük bir tencerede tereyağını eritin. Unu ekleyin ve eriyen tereyağında kavurun. Keskin bir bıçakla kıydığınız ya da zırhtan geçirdiğiniz közlenmiş patlıcanları ve soğuk sütü ilave edin.
8. Beğendi karışımı kısık ateşte kaynamaya başladığında rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve taze çekilmiş tane karabiberi ekleyin.
9. Pişirme işlemi tamamlanan patlıcan beğendiyi, servis tabaklarına paylaştırın. Üzerine salçalı ve etli karışımı alıp sıcak olarak servis edin.

KADIN BUDU KÖFTE



Naçizane ülkemizin naçizane dilinin naçizane yorumlarından biri kadınbudu köfte. Birçoklarının ismini duyduğunda kahkaha attığı, birçoklarının sebebini yokladığı, birçoklarının da "Ben ismine bakmam yer geçerim" dediği. Bizim içinse gerçekten güzel bir isme sahip olan. Çünkü yemek isimlerin de dilin aynası gibidir, hiçbir şekilde farklı bir ismi zorlayamazsın. O kendi ismini bulur ve afiyetle menülerde yer alır. Kadınbudu köfte, kendisine bu topraklarda köfte dedirtme konusunda en başarılı tariflerden biri. Çünkü doğası itibarıyla, talaştan köfte yapabilecek bizler için biraz farklı. Mesela neredeyse bütün köfteler pilavla çok iyi giderken, kadınbudu gitmez. Ancak patates püresiyle diğer bütün köftelerden daha güzel olur. Biraz hercai anlayacağınız.

Neyse bu kadar konuştuktan sonra bu akşam ve hatta ilk fırsatta kadınbudu köfte yapmak bize farz oldu. Aşağıda bize eşlik etmek isteyenler için tarifi var. Dileyen gelebilir, sofrasını güzelleştirebilir.

Haydi herkese afiyet olsun!

KAÇ KİŞİLİK

12 adet

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

20 dakika

Malzemeler

- 2 yemek kaşığıayçiçek yağı
- 400 gramorta yağlı kıyma
- 1 adetyumurta
- 1 adetkuru soğan
- 2 dişsarımsak
- 1 çay bardağıhaşlanmış pirinç
- 1 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıkarabiber
- 1/2 çay kaşığıkimyon

Köfteleri kızartmak için:

- 1 su bardağıayçiçek yağı
- 1 çay bardağıun
- 1 adetyumurta

Pişirme Önerisi

Arta kalan pirinç pilavını kadınbudu köfte yapımında kullanarak değerlendirebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Kuru soğan ve sarımsakları çok küçük parçalar halinde doğrayın.
2. Ayçiçek yağını bir tavada kızdırın. Doğradığınız soğan ve sarımsakları renk alana kadar kavurun.
3. Kavrulan soğanlara kıymanın yarısını ekleyin ve suyunu çekene kadar kavurma işlemini sürdürün. Tuz, karabiber ve kimyon ekleyin.
4. Kavrulmuş kıymayı soğuması için; oval bir karıştırma kabına alarak 10 dakika kadar bekletin.
5. Soğuyan harca kalan kıymayı, yumurtayı ve haşlanmış pirinci ekledikten sonra yoğurun.
6. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve avuç içinizde bastırarak yassı köfteler hazırlayın.
7. Ayçiçek yağını geniş tabanlı bir tavada kızdırın. Yumurtayı çırpın, unu düz bir servis tabağına alın.
8. Köfteleri sırasıyla; una ve çırpılmış yumurtaya buladıktan sonra kızgın yağda ters yüz ederek kızartın.
9. Fazla yağını bırakması için; kağıt havlu serili bir servis tabağına aldığınız köfteleri biraz beklettikten sonra ılık olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

TÜKÜRÜK KÖFTESİ



"Tükrük köfte" diye de telaffuz edilen köfte çeşidimiz, futbol tutkunlarının maç öncesi stadyum önlerinde ya da konser çıkışlarında ızgaradan yükselen kokusu ile uzun kuyruklar oluşturan bir sokak lezzeti. Hafif bir şekilde suyla ıslatılarak kolayca şekil verilen küçük ebatlı tükürük köfteleri, bir şehir efsanesi olarak bu isimle anılmaya başlamış.
Suda ıslatılmış ekmek içi, dana döş ve kuzu etinin karışımından oluşan orta yağlı kıymayla hazırlanması gereken tükürük köftesi tarifini, evinizde de rahatlıkla pişirebilirsiniz.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

1 saat

PİŞİRME SÜRESİ

20 dakika

Malzemeler

- 600 gramkıyma (dana döş ve kuzu eti karışık)
- 1 yemek kaşığıayçiçek yağı
- 6 dilimbayat ekmek içi (ıslatılmış)
- 1 adetküçük boy kuru soğan
- 1 çay kaşığıtuz
- 1 çay kaşığıkarabiber

- 1 tatlı kaşığıkimyon

Püf Noktası

Köfte harcında kullanacağınız bayat ekmek içini, kabuklarını ayıkladıktan sonra yumuşaması için suda bekletin. Suyunu sıkıp, küçük parçalara ayırdığınız ekmek içini harca katın.Küçük parçalar halinde kestiğiniz kuru soğanı, ayçiçek yağında kavurup, soğuttuktan sonra da köfte harcına ekleyebilirsiniz.

Pişirme Önerisi

Arzuya göre köfte harcına 1 adet yumurta ya da ince kıyılmış maydanoz da ilave edebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Kabuk kısımlarını aldığınız bayat ekmek için suyla ıslattıktan sonra yumuşaması için bir kenarda bekletin.
2. Kuru soğanı çok küçük parçalar halinde kesin. Dana ve kuzu eti karışık orta yağlı kıymayı derin bir karıştırma kabına alın.
3. Kıymayı, küçük parçalar halinde kesilmiş kuru soğan, ayçiçek yağı, tuz, karabiber ve kimyon ilavesiyle karıştırın.
4. Suda beklettiğiniz bayat ekmek içinin suyunu tamamen sıktıktan sonra köfte harcına ekleyin. Tüm malzemelerini kattığınız köfte harcını 15-20 dakika kadar yoğurun.
5. Macun kıvamına gelen köfte harcını, buzdolabında en az 40 dakika kadar dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın.
6. Elinizi suya batırdıktan sonra köftelere yassı şekli verin. Önceden yağlanıp kızdırılmış bir ızgara ya da tercihen döküm bir tavada arkalı önlü ters çevirerek yüksek ateşte pişirin.
7. Piyazlık doğranmış kuru soğan, maydanoz, acı biber ve domates dilimleriyle ekmek arası servis edebileceğiniz gibi porsiyon olarak da sevdiklerinizle paylaşın.

ROSTO



Büyük ve bütün bir parça halinde alınan yağsız, sinirsiz dana nuar etini tuz ve karabiberle çeşnilendirdikten sonra yüksek ateşte mühürleyin. İki farklı yöntem var önünüzde. Kök sebzelerle haşlama ya da fırında kızartma. Biz iki yöntemden de ödün veremedik, kök sebzelerin yanı sıra kuru soğandan da destek alarak haşladığımız dana nuarı fırınla da buluşturduk. Tadı damaklarda kalan bir dana**rosto** çıktı ortaya. Yanına da **patates püresi**, bu akşamın menüsü belli oldu bile.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

2 saat

Malzemeler

- 800 gramdana nuar (yağsız ve sinirsiz dana but eti)
- 1 başsarımsak
- 1 çay kaşığıince çekilmiş deniz tuzu
- 1/2 tatlı kaşığıtane karabiber
- 1 tatlı kaşığıkekik
- 1 yemek kaşığıelma sirkesi
- 1 yemek kaşığıayçiçek yağı

- 2 yemek kaşığıtereyağı
- 4 adetorta boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığıun
- 2 su bardağısıcak su

Püf Noktası

Dana nuarı en az bir saat kadar oda sıcaklığında beklettikten sonra mühürleyin.

Pişirme Önerisi

Arzuya göre 1 adet defne yaprağı kullanabilir, sarımsaklar gibi etin bir kaç noktasına taze biberiye parçaları yerleştirebilirsiniz.Dana nuarı marine ettikten sonra ısıya dayanıklı mutfak ipiyle sarabilir, yüksek ateşte mühürledikten sonra kök sebzeler ve sıcak su ilavesiyle fırında da pişirebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Ete lezzet katacak sarımsakların kabuklarını tek tek ayıklayın. Keskin bir bıçak ucu yardımıyla etin üzerine küçük boşluklar açın.
2. Bütün sarımsakları arzuya göre tane karabiberler ile birlikte bu boşluklara yerleştirin.
3. Etin üzerine ince çekilmiş deniz tuzu ve taze çekilmiş tane karabiber serpiştirin. Ayçiçek yağını döküm bir tavada kızdırın.
4. Dana nuarı ateşe alıp aralarda kızartma çatalıyla çevirerek yüksek ateşte mühürleyin. Üzerine kekik serpip mühürleme işleminin sonuna doğru elma sirkesini ekleyin.
5. Havuçların kabuklarını soyun. Kabuğunu soyduğunuz kuru soğanları ince piyazlık şeklinde doğrayın.
6. Tereyağını ayrı bir tavada eritin. Doğranmış kuru soğanları hafif bir renk alana kadar soteleyin. Unu katıp renk alan soğanlarla birlikte kavurun.
7. Döküm tavada kızarttığınız et ve bıraktığı yağı kavrulmuş soğanlara ekleyin. Sıcak su ve havuçları ekleyip et yumuşayana kadar yaklaşık 60 dakika pişirin.
8. Yumuşayan ve neredeyse suyunu çeken eti ısıya dayanıklı bir fırın kabına alın. Havuçları ekleyin. Lezzet vermesi için eklenen ve püre kıvamına gelen soğanları etin üzerine yayın. Kalan suyu ekleyin.
9. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30 dakika daha etin üzeri renk alana kadar pişirme işlemini sürdürün.
10. Fırından çıkan sıcak rostoyu dilimledikten sonra arzuya göre patates püresi eşliğinde servis edin.

EVDE DÖNER



Aslında oldukça pratik, oldukça sağlıklı ve yüzde yüz ev yapımı. Buzdolabı ya da derin dondurucuda bekletme süresini hesaba katmazsanız 15-20 dakika gibi kısa bir sürede ev yapımı et döner hazırlayabilirsiniz.
Arzuya göre tarifinde yer alan marinasyon karışımında incecik doğranmış et dilimlerini (buzdolabında) uzun süre bekletebilir, döneri sonrasında hazırlayabilirsiniz.
Döner nasıl yapılırmış gösterin onlara 😉

KAÇ KİŞİLİK

5 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

20 dakika

Malzemeler

Et marinasyonu için:

- 800 gramantrikot ya da but eti
- 1 yemek kaşığıyoğurt
- 4 yemek kaşığızeytinyağı

- 1 tatlı kaşığıkekik
- 1/2 çay kaşığıtoz kırmızı biber
- 1/2 çay kaşığıyenibahar

Kıyma harcı için:

- 200 gramyağsız kıyma
- 1 adetrendelenmiş orta boy kuru soğan
- 1/2 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıçekilmiş tane karabiber

Pişirmek için (arzuya göre):

- 50 gramkuyruk yağı

Püf Noktası

Dondurulmuş et dönerin pişireceğiniz kadarını ince ince dilimledikten sonra kalanını derin dondurucuda muhafaza edebilirsiniz.Kıyma katı oluşturmadan da diğer malzemelerle ev yapımı et döner hazırlayabilirsiniz.Dönere şerit şerit şekil verirken oldukça keskin bir bıçak kullanmaya özen gösterin.

Pişirme Önerisi

Keskin bir bıçakla ince ince doğradığınız et döneri, ızgarada ya da yanmaz yapışmaz tabanlı bir tavada ters yüz ederek kısa sürede pişirebilirsiniz.Dönere bir parça lezzet vermesi adına kızartma tavasına küçük parçalar halinde kesilmiş kuyruk yağı katabilir ya da yağsız tavada pişirebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Dana antrikot ya da but etini ince ince dilimleyin ya da kasabınızdan bu şekilde hazırlamasını rica edin.
2. Yoğurt, zeytinyağı, kekik, toz kırmızı biber ve yeni baharı geniş bir kapta harmanladıktan sonra et dilimlerini bu karışıma bulayın. Dinlenmesi için etleri buzdolabına kaldırın.
3. Yağsız kıyma, rendelenmiş kuru soğan, tuz ve çekilmiş tane karabiberi bir kaba alıp köfte hazırlar gibi yoğurun.
4. Mutfak tezgahı üzerine streç film açın. İnce bir dilim antrikotu orta kısma yerleştirin. Üzerini incecik bir kat kıyma karışımıyla kaplayın.
5. Tüm malzemeler bitene kadar bir kat antrikot, bir kat kıyma şeklinde ilerleyerek dönere son şeklini verin.
6. Üzerini streç filmle kapladığınız döneri, iki yanından sıkıca kapatın, rulo şeklinde sarın.
7. Derin dondurucuya kaldırıp katı bir kıvam alması için en az 2 saat kadar bekletin.
8. Pişirme işlemi öncesinde kısa bir süre oda sıcaklığında beklettiğiniz oldukça katı bir hal alan döneri, keskin bir bıçak yardımıyla ince ince dilimleyin.
9. Arzuya göre küçük parçalar halinde kestiğiniz kuyruk yağını önceden ısıtılmış tavaya alın.
10. Dilimlediğiniz dönerlerle birlikte ters yüz ederek kısa süre, yüksek ateşte pişirdikten sonra arzu ettiğiniz garnitürlerle birlikte sevdiklerinizle paylaşın.

Servis Önerisi

Ev yapımı et döneri; pirinç pilavı ya da patates kızartması eşliğinde servis edebilir arzuya göre iskender hazırlayabilirsiniz.

KUZU GERDAN HAŞLAMA



Havaların soğumaya başladığı şu günlerde sıcak ve sulu ev yemekleri gibisi yok. Vitamin deposu kemikli kuzu gerdan eti, havuç ve patatesten oluşan haşlamanın, C vitamini deposu limonun ekşilik verdiği suyuna ekmek doğrayıp, küçük bir kaçamak yapabiliriz.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

1 saat

Malzemeler

- 2 yemek kaşığızeytinyağı
- 600 gramkuzu gerdan eti
- 1 adetdefne yaprağı
- 200 arpacıksoğan
- 4 dişsarımsak
- 4 adetorta boy patates
- 2 adetbüyük boy havuç
- 4 su bardağısıcak su
- 1 çay kaşığıtane karabiber
- 1 çay kaşığıtuz
- 2 adetlimon suyu
- 1/4 demetmaydanoz

Püf Noktası

Yemeğe tat ve lezzet vermesi için arpacık soğan yerine bütün halde tencereye alacağınız kuru soğan kullanarak da tarifi hazırlayabilirsiniz.

Pişirme Önerisi

Etleri haşladığınız su azaldığı takdirde sebzeleri ilave ettikten sonra sıcak su eklemeyi ihmal etmeyin. Limon suyuna yumurta sarısı katıp, çırptıktan sonra yemeği terbiyeli olarak da haşlayabilirsiniz.Haşladığınız kuzu gerdan etinin kemiklerini ayıkladıktan sonra sebzelerle birlikte pişirmeye devam ederek yemeği hazırlayabilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Kuzu gerdan etlerini bol su ile yıkadıktan sonra bir kağıt havlu ile kurulayın. Sarımsak ve arpacık soğanların kabuklarını soyduktan sonra bütün halde muhafaza edin.
2. Kabuğunu soyduğunuz havuçları iri parçalar halinde doğrayın. Patatesleri dört eşit parçaya bölün. Pişirme işleminin sonunda eklenecek maydanozları incecik kıyın. Artık yemeğin yapımına başlayabiliriz.
3. Zeytinyağını derin bir tencerede kızdırın. Suyunu aldığınız kuzu gerdan etlerini tencereye alıp, hafif bir renk alana kadar kızartın.
4. Tane karabiber, sarımsak ve defne yaprağını ekleyin. Sıcak suyu ilave edip, kapağı kapalı tencerede 30 dakika kadar haşlayın.
5. Haşlanıp, yağını salan kuzu gerdan etlerine arpacık soğan, doğranmış patates ve havuçları katın. Yemeğe ekşiliğini verecek limon suyunu da ilave ettikten sonra eti sebzelerle birlikte 30 dakika daha pişirin.
6. Tuz ve doğranmış maydanoz ilavesiyle son bir kez karıştırdığınız yemeği, sıcak olarak servis edin. Soğuk kış günlerinin üstesinden gelmek için sevdiklerinizle paylaşın.

ET YAHNİ



Arpacık soğanların tadına tat kattığı sevilen tencere yemeklerinin başında gelen yahniyi, kırmızı etle hazırlıyoruz. Soğan yanı sıra sarımsağın da aromasının sindiği ağır ateşte pişen etin tadına doyum olmuyor.
Baharatlı ve salçalı suyuna ekmek banmak şart olsun mu?

KAÇ KİŞİLİK

5 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

1.5 saat

Malzemeler

- 800 gramyağsız kuşbaşı et
- 400 gramarpacık soğan
- 10 dişsarımsak
- 2 yemek kaşığızeytinyağı
- 1 yemek kaşığıtereyağı

- 1 yemek kaşığıdomates salçası
- 1 tatlı kaşığısirke
- 1 çay kaşığıtuz
- 1 çay kaşığıkarabiber
- 1 adetdefne yaprağı

Püf Noktası

Arpacık soğanları önceden ılık suda bekletip kabuklarını kolaylıkla soyabilirsiniz.Soğan ve sarımsakların dağılmaması için pişirme işlemini kısık ateşte ve çok fazla karıştırmadan sürdürün.

Pişirme Önerisi

Sarımsak ve defne yaprağı (arzuya göre biberiye) yahniye ayrı bir aroma katacaktır.Arzuya göre patates ve havuç gibi kök sebzeleri yahniye katabilirsiniz.Yahniyi, tüm malzemeleri çiğden katıp düdüklü tencerede daha kısa sürede hazırlayabilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Yağsız kuşbaşı etleri bol suda yıkayıp üzerlerini kağıt havlu yardımıyla kurulayın.
2. Zeytinyağını derin bir tencerede kızdırın. Kuşbaşı etleri alıp yüksek ateşte kendi suyunu çekene kadar pişirin.
3. Etlerin üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip kapağını açık bıraktığınız tencerede orta ateşte pişirme işlemini sürdürün.
4. Arpacık soğan ve sarımsakların kabuklarını ayıklayıp bütün halde bırakın.
5. Yumuşayan etlere domates salçası, arpacık soğan, sarımsak, sirke, tuz, karabiber ve defne yaprağını katıp karıştırın.
6. Üzerini bir parmak kalınlığında geçecek kadar sıcak su ekleyip kısık ateşte pişirme işlemine devam edin. Kıvam ve lezzet vermesi için arada tereyağı ekleyin.
7. Soğan ve sarımsaklar yumuşadığında salçalı sosuyla birlikte sıcak olarak servis edin.

TANTUNİ



Mersin'e has etli bir dürüm çeşidi olan tantuni, sotelenecek et karışımının kuyruk yağ ilaveli olması ya da olmamasına göre tantuni ya da biftek isimlerini alır. Özel olarak hazırlanan ortası çukur ve sac tavalarda hazırlanan tantuniyi acı biber turşusuyla yemek bir gelenektir.
Kızdırılmış wok tavalar ya da düz bir sac üzerinde evlerde de kolaylıkla hazırlanabilecek bu lezzeti ekmek arası ya da lavaş olarak bilinen açık ekmek içinde dürüm olarak servis edebilirsiniz.

KAÇ KİŞİLİK

2 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

30 dakika

Malzemeler

- 300 gramdana antrikot
- 1 adetorta boy kuru soğan
- 2 adetküçük boy domates
- 2 adetorta boy yeşil biber
- 2 yemek kaşığızeytinyağı
- 1/4 çay kaşığıtuz
- 1/4 çay kaşığısumak
- 1/4 demetmaydanoz

Servisi için:

- 1 adetbeyaz ekmek (ya da iki adet lavaş)
- 1/2 adetorta boy limon
- 10 adetküçük biber turşusu

Püf Noktası

Pişirme sırasında saca arada bir eklenen su ya da et suyunun amacı, sacın sıcaklığını kontrol etmek ve tantuninin sarılacağı ekmeği yumuşatmak için buhar sağlamaktır.Önceden dinlendirilmiş et kullanmayı tercih edebilir, et suyu yerine aralarda çok az miktarda su ekleyerek de ocağı ateşleyebilirsiniz.Önceden ısıtılmış wok tava yerine tantuni yapımında sac tava kullanmayı tercih edebilirsiniz.

Pişirme Önerisi

Yağı kızdırdığınız saca kırmızı toz biber ekleyebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Dana antrikotu varsa fazla yağlı kısımlarını temizleyip küçük küpler ya da şeritler halinde doğrayın. Üzerini geçecek kadar soğuk su ilavesiyle kısa bir süre haşlayın.
2. Ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkardığınız yeşil biberleri yarım ay şeklinde doğrayın. Kabuğunu soyduğunuz domatesleri minik küpler halinde kesin.
3. Haşlama suyunu ayrı bir kenara süzüp etleri düz bir tabağa alın.
4. Wok ya da sac tavayı önceden kısık ateşte haşlanmış etleri alın. Tahta bir kaşık ya da spatula yardımıyla karıştırarak soteleyin.
5. Bir kenarda beklettiğiniz haşlanmış et suyundan azar azar ekleyip su buharlaşana kadar etleri kavurmayı sürdürün.
6. Zeytinyağı ve doğranmış yeşil biberleri katıp etler hafif bir renk alana kadar pişirme işlemini sürdürün. Tuz ve arzuya göre kırmızı pul biber katın.
7. Ortadan ikiye böldüğünüz beyaz ekmeğin iç kısmını kavrulan etlerin üzerine bastırın, yağını alın.
8. Doğranmış domatesleri ilave ettikten sonra aralarda karıştırarak kısa bir süre daha pişirme işlemini sürdürün.
9. Kabuğunu soyduğunuz kuru soğanı incecik piyazlık doğrayın. Maydanozları incecik kıyın. Sumakla doğranmış kuru soğanı yoğurup maydanozu katın.
10. Hazırladığınız salata karışımını ekmeklerin içine paylaştırıp kapattıktan sonra sıcak olarak bekletmeden servis edin.

Servis Önerisi

Sumak ilaveli kuru soğan salatası olmadan da tantuniyi incecik kıyılmış maydanoz ilavesiyle servis edebilir, domatesleri kısa süre pişirmeden de tantuniye ekleyebilirsiniz.

GÜVEÇ



Güveç dediğin güveç tenceresinde pişirilir. Yemeye tat vermesi için çok az kuyruk yağıyla yağlanan güveç kabına; arpacık soğan, sarımsak, kuzu eti, pişme derecesi ve yapısına göre tarifte yer alan mevsim sebzeleri ve baharatlar alınır. Kısık ateşte öncelikle ocak üzerinde sonrasında fırında uzun süre pişirilir.
Velhasıl renkli, bol vitaminli ve doyurucu olan güveç ağız sulandırır.

KAÇ KİŞİLİK

6 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

40 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

1.5 saat

Malzemeler

- 600 gramkuşbaşı kuzu eti
- 100 gramkuyruk yağı
- 3 yemek kaşığızeytinyağı
- 200 gramarpacık soğan
- 2 dişsarımsak
- 6 adetküçük boy taze patates
- 2 adetorta boy havuç
- 1 yemek kaşığıdomates salçası
- 1 tatlı kaşığıbiber salçası
- 1 çay bardağısıcak su

- 3 daltaze kekik (arzuya göre)
- 1 dalbiberiye (arzuya göre)
- 1 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıtaze çekilmiş tane karabiber

Püf Noktası

Kullanacağınız güvecin iç kısmında çatlaklar bulunmamasına dikkat edin, mümkünse sırlı güveç kullanın. İlk kez kullanacağınız güveci, kuru bir bez yardımıyla sildikten sonra katı ya da sıvı yağla yağlayın. Yağın erime ya da ısınma süresine bağlı olarak önceden ısıtılmış fırın içinde bekletin. Fırından aldığınız güvecin iç kısmını bir fırça yardımıyla tamamen yağlayın. Yağı tamamen emmesi için en az bir saat kadar beklettiğiniz güveci, sıcak su ile yıkayın. Fazla suyunu süzdürdükten sonra iç kısmını kurulayın. Hiç kullanılmamış güveç için bu işlemi sadece bir kez uygulayın.Pişirme işlemi esnasında bir parça kuyruk yağı kullanmanız güvecin yağlanmasını ve yemeğin daha lezzetli olmasını sağlayacaktır.Arpacık soğanların kabuklarını kolay bir şekilde soymak için kısa bir süre ılık suda bekletin.

Pişirme Önerisi

Hazırladığınız güvece arzuya göre mantar ve dondurulmuş bezelye ekleyebilir, eğer mevsimindeyseniz erimemesi için iri parçalar halinde kestiğiniz kabak ve patlıcanı son anda ekleyebilirsiniz.Salça yerine domates püresi ya da rendelenmiş domates kullanmayı tercih edebilirsiniz.Güvece hoş bir aroma katması için ince ince doğranmış kereviz sapı katabilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Güvecin yapımına başlamak için kuyruk yağını küçük parçalar halinde doğrayın. Arpacık soğan ve sarımsakların kabuklarını soyduktan sonra bütün halde bırakın.
2. Kabuklarını soyduğunuz havuçları, ince halkalar halinde doğrayın. Taze patateslerin kabuklarını fırçaladıktan sonra bol suda yıkayın. Eğer küçük boy taze patates kullanıyorsanız her birini kabuklarını soymadan iki eşit parçaya kesin.
3. Ocak üzerine aldığınız büyük boy toprak güveci, kısık ateşte ısıtmaya başlayın.
4. Küçük parçalar halinde doğradığınız kuyruk yağını güveç kabına alın. Zeytinyağı ilavesiyle eriyene kadar karıştırın.
5. Kuşbaşı doğranmış kuzu etlerini katıp, kavurmaya başlayın. Arpacık soğan ve sarımsakları güveç kabına alıp, karıştırın.
6. Etler renk almaya başladığında dilimlenmiş havuçları katın. Biber ve domates salçasını ekleyip sebzelerle birlikte karıştırın.
7. Son olarak taze patatesleri güvece ekleyin, karıştırmayın. Hoş bir tat vermesi adına ayıkladığınız biberiye ve taze kekiği katın. Tuz ve taze çekilmiş tane karabiber, sıcak suyu ilave edin.
8. Üzerini yağlı kağıtla hava almayacak şekilde kapladıktan sonra güveç tenceresinin kapağını kapatın. Kısık ateşte pişirerek kaynamaya bırakın.
9. Kaynamaya başlayan güveci, kapağı kapalı olarak önceden ısıtılmış 200 derece fırına yerleştirin. Yaklaşık 80-90 dakika pişirin.
10. Fırından çıkan sıcak güveci, bir nihale üzerine alın. Kapağını açtıktan sonra ilk sıcaklığının çıkmasını bekleyin. Sonrasında servis tabaklarına aldığınız güveci, sevdiklerinizle paylaşın.

ÖZBEK PİLAVI



Orta Asya davet sofralarını süsleyen Özbek Pilavı, iri parçalar halinde kesilen kuzu etinin lezzeti, havuç ve soğanın aroması yanı sıra tane tane dökülen pirinci ile vitamini bol, doyumsuz bir yemek.
Pirinç pilavını iyi yaparım diyenlerdenseniz; sizi işin uzmanlık kısmı olan Özbek pilavı hazırlamaya davet ediyoruz.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

45 dakika

Malzemeler

- 600 gramorta yağlı kuzu eti
- 1 yemek kaşığıayçiçek yağı
- 2 yemek kaşığıtereyağı
- 2 su bardağıbaldo pirinç
- 4 su bardağısıcak su
- 2 adetorta boy kuru soğan
- 1 başsarımsak
- 4 adetorta boy havuç
- 1 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıkimyon

- 1/2 çay kaşığıtarçın

Püf Noktası

Et suyunu süzdükten sonra kullanmaya özen gösterin. Pirinçleri pişirme öncesinde ılık suda bekletmek istemezseniz kavurarak da pilavı hazırlayabilirsiniz.

Pişirme Önerisi

Özbek pilavını domates salçası ilavesiyle hazırlayanlar olsa da orijinal Özbek reçetelerde salça yer almamaktadır.Kabuğunu ayıkladığınız çiğ badem, dolmalık fıstık ve kuru üzüme arzuya göre pilavda yer verebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Havuçlu, etli ve baharatlı Özbek pilavını hazırlamak için; orta yağlı kuzu etini iri parçalar halinde kesin. Kuru soğanı küçük parçalar halinde yemeklik doğrayın.
2. Kabuğunu soyduğunuz havuçları rendelemek yerine en az kibrit çöpü kalınlığında kesin. Pirinçleri ılık suda ıslatıp, 20 dakika kadar bekletin.
3. Ayçiçek yağını bir tencerede kızdırın. Bol suda yıkayıp, kuruladığınız kuzu etlerini tencereye aktarın ve renk alana kadar yüksek ateşte kavurun.
4. Kavrulan etlere sıcak suyu ekledikten sonra tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte etler yumuşayana kadar pişirin.
5. Pilavı hazırlamak için tereyağını geniş tabanlı bir pilav tenceresinde eritin. Kuru soğanları hafif bir renk alana kadar soteleyin. Ardından havuçları ekleyin ve soğanlarla birlikte kavurma işlemini sürdürün.
6. Haşlanan kuzu etlerini ayrı bir tabağa alın. Et suyunu bir süzgeç yardımıyla süzdükten sonra pilav tenceresine aktarın. Ilık suda beklettiğiniz pirinçleri, soğuk suda yıkadıktan sonra bir süzgeç yardımıyla süzün. Et suyunun da yer aldığı pilav tenceresine ekleyin.
7. İyice yıkadıktan sonra bir baş sarımsağı pilav tenceresinin orta kısmına yerleştirin. Tuz, kimyon ve tarçını ekledikten sonra pilavı sadece bir kez karıştırın.
8. Kapağını kapattığınız pilavı, kısık ateşte yaklaşık 15 dakika kadar pişirin. Pirinçler göz göz olduktan sonra ocağın altını kapatın.
9. Temiz bir mutfak havlusu ile sardığınız pilav tenceresi içinde bulunan mis kokulu, rengi hafif turuncuya salan pilavı, demlendikten sonra servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

ETLİ KURU FASULYE



Sulu, tencere yemeklerinin şahı olan kuru fasulyenin tadına başlı başına doyum olmaz. Bir de buna kuzu etinin ve suyunun lezzetinin eklediğini düşünün.
Mısır ekmeği ve acı biber turşusu tedarik etmeyi sakın unutmayın.

KAÇ KİŞİLİK

6 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

50 dakika

Malzemeler

- 2 yemek kaşığıtereyağı
- 1 yemek kaşığızeytinyağı
- 200 gramkuşbaşı kuzu eti
- 500 gramkuru fasulye(bir gece önceden ıslatılmış)
- 2 adetbüyük boy kuru soğan
- 1 yemek kaşığıdomates salçası
- 1/2 yemek kaşığıbiber salçası
- 3,5 su bardağısıcak su
- 1 çay kaşığıtuz

Püf Noktası
Düdüklü tencerelerin marka ve özelliklerine göre pişme süreleri farklılıklar göstermektedir. Kullandığınız malzemenin sınıfına uygun olan pişirme süresi ve özelliklerini dikkate alınız.

Pişirme Önerisi
Yemeğin kıvamını ayarlamak için; düdüklüde haşlanırken suyunu çeken kuru fasulye ve kuzu etine 1 su bardağı kadar kaynar su ilave edebilirsiniz.Tencerede pişen kuru fasulyeyi; karamelize ve yoğun bir tat vermesi için 1 yemek kaşığı bal ilavesi ile çömlek kapta, fırında 20 dakika daha pişirdikten sonra servis edebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?
1. Büyük boy kuru soğanları, küçük parçalar halinde yemeklik doğrayın. Tereyağını ve zeytinyağını düdüklü bir tencerede kızdırın.
2. Soğanları, kuşbaşı kuzu eti ile birlikte tencereye aktarın. Kuzu etini, soğanlarla birlikte renk alıp suyunu çekene kadar orta ateşte kavurun.
3. Domates salçasını, biber salçasını, tuzu, bir gece önceden suda bekletip duruladıktan sonra fazla suyunu süzdüğünüz kuru fasulyeyi tencereye ekleyin.
4. Etli kuru fasulyeyi; üzerini dört parmak geçecek kadar yaklaşık 3,5 su bardağı sıcak su ilavesi ile kapağı kapalı düdüklü tencerede 30- 35 dakika pişirin.
5. Kullandığınız kuru fasulyenin cinsine göre pişip pişmediğini kontrol ettikten sonra sıcak olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

Servis Önerisi
Yemeğin tuzunu damak tadınıza göre ayarladıktan sonra arzu ederseniz toz karabiber ilavesiyle servis edebilirsiniz.

CİĞER ŞİŞ



YEMEK

TARİF

ET TARİFLERİ

4 Eylül 2015

Favorilerime Ekle

İki parça ciğer, bir parça kuyruk yağı, iki parça ciğer, bir parça kuyruk yağı... Sabaha kadar aynı işlemi tekrarlayabiliriz, inanın bize. Kömür ya da mangal ateşinde renk alana kadar kızaran ciğer şişler kimyon ve sumaklı kuru soğanla buluşup afiyetle yenmez mi? Yanında bol köpüklü buz gibi bir bardak ayran içilmez mi?
Mis gibi yenir, ne de güzel yenir.

KAÇ KİŞİLİK

5 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

20 dakika

Malzemeler

- 1 kilogramkuzu ciğeri
- 300 gramkuyruk yağı
- 1 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıkimyon

Servisi için:

- 2 adet orta boy kuru soğan
- 1 tatlı kaşığısumak

Nasıl Yapılır?

1. Bol suda yıkayıp fazla suyunu süzdürdükten sonra kağıt havlu yardımıyla kuruladığınız kuzu ciğerini küçük parçalar halinde kesin. Tuz ile harmanlayın.
2. Kuyruk yağını ciğerlerle uyumlu olacak şekilde kesin. Ciğer parçalarını çöp şişlere geçirmeye başlayın. İki ya da üç parça ciğerin ardından bir parça kuyruk yağı takın. Aynı işlemi tüm şişlere uygulayın.
3. Ciğer şişleri mangal ateşinde ters yüz edip her tarafı kızarana kadar pişirin.
4. Kimyon serpip yufka ekmekleri eşliğinde sıcağı sıcağına servis tabaklarına aldığınız ciğer şişleri, piyazlık doğradıktan sonra sumakla harmanladığınız kuru soğanlar eşliğinde servis edin.

Servis Önerisi

Piyazlık doğradığınız kuru soğanları, yüksek ateşte soteledikten sonra baharatlarla çeşnilendirip ciğer şiş yanında servis edebilirsiniz.

ÇÖKERTME-BODRUM-KEBABI



Çünkü ona "Bodrum Kebabı" da derler. Alt katında yer alan çıtır patates kızartması hatta arzuya göre eklenen pide parçaları, domates sos, çırpılmış yoğurt ve et dilimleri. Oy oy oyyy! Ağızlar sulanmaya başladıysa mutfağa doğru yol almalı yavaştan. Çökertme kebabına hak ettiği özeni vermeli, arzuya göre tarifte yer alan biftek ya da bonfile yerine fileto tavuk göğsü kullanmalı.
Hadi bize afiyet, yapanların da ellerine sağlık olsun.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

40 dakika

Malzemeler

Eti için:

- 4 dilimbiftek ya da bonfile (yaklaşık 500 gram)
- 2 yemek kaşığısıvı yağ
- 1/2 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıtaze çekilmiş tane karabiber

Et marinasyonu için:

- 1 adetküçük boy kuru soğan
- 1 dişsarımsak
- 1 tatlı kaşığısoya sosu
- 1 tatlı kaşığıüzüm sirkesi
- 4 yemek kaşığızeytinyağı
- 1 daltaze kekik
- 1 daltaze biberiye

Kibrit patates için:

- 4 adetorta boy patates
- 1,5 su bardağıayçiçek yağı (kızartmak için)

Domates sosu için:

- 3 adetorta boy rendelenmiş domates
- 1 tatlı kaşığıacı biber salçası
- 2 yemek kaşığızeytinyağı
- 1/4 çay kaşığıtuz
- 1/2 tatlı kaşığıkekik

Servisi için:

- 4 yemek kaşığısarımsaklı yoğurt
- 4 dilimdomates (arzuya göre)
- 4 adetorta boy yeşil biber (arzuya göre)

Püf Noktası

Sosa buladığınız etleri buzdolabında uzun süre marine etmek isterseniz pişirme işlemi öncesinde oda ısısında bekletip sonrasında pişirmeyi unutmayın.Daha çıtır olması için bol suda durulayıp üzerini kuruladığınız kibrit patatesleri az miktarda nişastayla harmanladıktan sonra da kızgın yağda ya da fritözde kızartabilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Fazla yağlı kısımlarından arındırılmış biftek ya da bonfile dilimlerini uzun ince şeritler halinde kesin.
2. Et marinasyonu için rendelediğiniz kuru soğan ve sarımsağın suyunu sıkıp ayrı bir kaba aktarın. Soya sosu, üzüm sirkesi ve zeytinyağıyla karıştırdıktan sonra

içerisine etleri ekleyin. Taze kekik ve biberiye ilavesiyle masaj yaptığınız et şeritlerini, üzeri streç filmle kaplı kapta en az 30 dakika kadar dinlendirin.

3. Domates sosu hazırlamak için; zeytinyağını küçük bir sos tenceresinde kızdırın. Rendelenmiş domatesi katıp suyunu çekene kadar pişirin. Acı biber salçasını ekleyip 2-3 dakika kadar kavurun. Tuz ve kekik ilave edin. Az miktarda sıcak su yardımıyla kıvamını açıp kısa bir süre kaynatın.
4. Kabuğunu soyduğunuz patatesleri kibrit büyüklüğünde kesin. Bol suda durulayıp üzerlerini kağıt havlu yardımıyla kurulayın. Küçük bir tencerede kızdırdığınız derin yağda birkaç partide altın sarısı rengini alana kadar kızartın. Kağıt havlu serili bir tabağa alıp dinlendirin.
5. Arzuya göre servis esnasında kullanmak üzere kabuğu soyulmamış bütün yeşil biber (üzerine küçük delikler açın) ve domates dilimlerini aynı yağda kısa bir süre kızartın.
6. Etleri kızartmak için mümkünse döküm bir tavada az miktarda sıvı yağı kızdırın. Marine olan etleri yüksek ateşte pişirin. Renk aldıklarında tuz ve taze çekilmiş tane karabiberi katıp ocaktan alın.
7. Servis tabaklarına sırasıyla; kızartılmış kibrit patates, çırpılmış sarımsaklı yoğurt, domates sos ve sotelenmiş et dilimlerini alıp kızarmış domates ve yeşil biberle süsledikten sonra bekletmeden sevdiklerinizle paylaşın.

Servis Önerisi

Servis tabaklarının alt kısmına arzuya göre tereyağında sotelenmiş pide küpleri ekleyebilirsiniz. Hazırladığınız domates sosunu içlerine çeken pideler kebaba ayrı bir tat katacaktır.

TİRİT



Türkülerden aşina olduğumuz tirit, kelime kökeni olarak Farsça olsa da çok fazla Orta Asya kültürü taşıyan bir yemek.

Aşağı yukarı her yörenin kendine özgü bir tirit yemeği olsa da hepsinin ortak yönü et suyuyla ıslatılmış pide/bayat ekmek/yufka içermesi. Bazı yörelerde düğün yemeği olarak bile servis edilen tirit, kaz tiridi versiyonuyla Samsun'un bazı ilçeleri tarafından patenti alınmış bir yemektir.

KAÇ KİŞİLİK

3 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

40 dakika

Malzemeler

- 500 gramdana eti
- 4 adettırnak pide
- 1 su bardağıyoğurt
- 1 yemek kaşığıtereyağ
- 1 tatlı kaşığıpul biberveya salça
- 2 iri dişsarımsak
- 1 çay kaşığıkarabiber
- 1 çay kaşığıtuz
- 1 adetdefne yaprağı

Nasıl Yapılır?

Nasıl Yapılır?

1. Kuşbaşından daha iri doğranmış dana etlerini düdüklü tencereye alın ve üzerine 2 su bardağı su ekleyin.
2. Tuz, karabiber, defne yaprağını da atıp kapağını kapatın ve 30-40 dakika arası, etler lif lif ayrılacak kıvama gelene kadar pişirin.
3. Diğer yandan 4 adet tırnak pideyi küp küp doğrayın, kıtır kıtır olması için 15 dakika kadar fırına atın.
4. 2 diş sarımsağı ezin, yoğurda ekleyin içerisine 2-3 yemek kaşığı kadar da su ekleyin ki yoğurt daha akışkan olsun. Hepsini iyice çırpın.
5. Pişen etlerin suyunu süzüp ayrı bir kaseye alın. Etler soğumadan lif lif ayırın.
6. Tereyağını eritin, kırmızı biberi veya salçayı ekleyin.
7. Kıtır kıtır olan pideleri çukur bir tabağa alın, kenara ayırdığınız et suyuyla ıslatın.
8. Üzerini lif lif ayırdığınız etlerle doldurun.
9. Etlerin üzerine yoğurt gezdirin. En üstüne de erittiğiniz tereyağdan gezdirin ve soğumadan servis edin.

TERBİYELİ ŞİŞ KEBAP



YEMEK

TARİF

RAMAZAN TARİFLERİ

7 Temmuz 2015

Favorilerime Ekle

Piknikçilerin yüzünü güldürecek, kırmızı et düşkünlerinin damaklarına hitap edecek terbiyeli bir tarif şiş kebap. Hazırlaması oldukça kolay olsa da marine karışımında, buzdolabında bekleyen kuzu kuşbaşı etler yüksek ateşte cızbız pişiyor, bir yandan salatalar hazırlanıyor.
Hem kebapları evde hazırlayıp balkon sefası da yapabilirsiniz. Afiyet olsun.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

20 dakika

Malzemeler

- 800 gramkuzu kuşbaşı
- 2 dişsarımsak
- 4 yemek kaşığızeytinyağı

- 2 yemek kaşığıbarbekü sos
- 1/2 çay kaşığıkişniş tohumu
- 1 dalbiberiye
- 1/2 tatlı kaşığıince çekilmiş deniz tuzu

Püf Noktası

Mangal ateşinde pişireceğiniz kuzu kuşbaşı etleri aralarda ters yüz etmeyi unutmayın.

Pişirme Önerisi

Metal ya da tahta çöp şişlere geçirdiğiniz kuşbaşı etlerin arasına arzuya göre kiraz domates, sivri biber ya da kültür mantarı geçirebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Kuzu kuşbaşını etini iri kuşbaşı şeklinde doğradıktan sonra geniş bir karıştırma kabına alın.
2. Bıçağın tersiyle ezdiğiniz sarımsakların kabuklarını soyup incecik kıyın. Zeytinyağı, ev yapımı barbekü sos, kişniş tohumu ve taze biberiye ilavesiyle kuşbaşı etleri harmanlayın.
3. Hazırladığınız sosun ete nüfuz etmesini sağlayın. Kapağını kapattığınız kapta, buzdolabında en az 2 saat kadar dinlendirin.
4. Üzerine ince çekilmiş deniz tuzu serptiğiniz marine etleri yağlanmış şişlere geçirin. Mangal ateşi, fırının ızgara bölümü ya da üzerine yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisi üzerinde, yüksek ateşte kızarana kadar pişirin.
5. Salata ya da dip soslar eşliğinde sıcağı sıcağına sevdiklerinizle paylaşın.

KAVURMALI PİLAV



Özellikle kurban bayramının şenliğidir; kavurmalı pilav. En büyük pilav tenceresi bayram şerefine iner arka raflardan mutfak tezgahının baş köşesine.

Misafirlere ikram edilirken aile bireylerinde minik minik bir gurur oluşturur, tane tane pilav yapmak. Bir de nefis tereyağı ve kendi yağıyla hafif hafif pişerek nefis bir hale gelen lokum gibi kavurma eti.

Pilavın şovudur, kavurmalı pilav. Lezzetin doruğudur. Kaşık kaşık yesen doymayacak gibi hissettiğindir. Bayram dört gün olduğu için mutlu olduğun ve her gelen misafirle tekrar yediğindir. Ah işte çok güzeldir... Çok... Normal zamanda yapıldığında bayramı özletendir, kavurmalı pilav.

Kısaca, kavurmalı pilav tarifinde mantık basit, lezzet üst düzey. Afiyetler olsun. 😊

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

30 dakika

Malzemeler

- 500 gramkavurma
- 1,5 su bardağıpirinç
- 2,5 su bardağısıcak et suyu
- 2 yemek kaşığıtereyağı
- 1 yemek kaşığızeytinyağı
- 1 çay kaşığıtuz

Püf Noktası

Pirinçlere sıcak suyu ilave ettikten sonra bir damla limon ilave etmek, pirinçlerin parlaklığını artırıcaktır.

Pişirme Önerisi

Arzuya göre pilavı tel şehriyeli olarak da hazırlayabilirsiniz.Pirinçleri ılık suda beklettikten sonra da pilavı "salma" usulü hazırlayabilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Tereyağlı pilavı hazırlamak için ayıkladığınız pirinçleri berrak bir su çıkana kadar bol suda yıkayın. Suyunu süzdürün.
2. Geniş tabanlı bir pilav tenceresine zeytinyağı ve tereyağını aktarın. Pirinçleri tencereye alın ve orta kısımları şeffaf bir görünüm kazanana kadar kavurun.
3. Kavrulan pirinçlere sıcak durumda olan et suyu ve tuzu ekleyin. Sadece bir kez karıştırdığınız pilavı, et suyu kaynamaya başlayana kadar orta ateşte pişirin. Hemen ardından kapağını kapatın ve kısık ateşte, pirinçler göz göz olana kadar yaklaşık 12 dakika kadar pişirin.

4. Mis gibi tereyağlı, dumanı üzerinde pilavınız hazır. Ancak servis edilmeden önce dinlenmesi gerekiyor. Kağıt havlu ya da temiz bir mutfak bezi kullanarak tencereyi sarın ve demlenmesi için pilavı bekletin.
5. Bu esnada kavurmayı küçük küpler halinde kesin. Kendi yağı yeterli olacağı için ekstra yağ kullanmadan kızgın bir tavada renk alana kadar kavurmayı pişirin.
6. Demlenen pilavdan arzu ettiğiniz oranda servis tabağına alın. Pişirdiğiniz kavurmadan üzerine ekledikten sonra kavurma donacağı için bekletmeden sıcak olarak servis edin ve sevdiklerinizle paylaşın.

ADANA KEBAP



Bu tarifle evinizi ocakbaşına çevirmeyi hedefliyoruz. Kaç porsiyon yemek isterseniz, garsona söylerken çekinme durumunu ortadan kaldırmak işte bu kadar kolay. Bir mi bir buçuk mu size kalmış.

Ne kadar zenginleşirse zenginleşsin mutfağımız, ne kadar başka memleketlerden transfer alırsak alalım vazgeçemediğimiz, vazgeçmeyeceğimiz, uzun soluklu yurt dışı gezilerimizin dönüşünde koşa koşa gittiğimiz dürümcüleri söylememe gerek yok bence. Uğruna uçakta karınımızı zil çaldırtan bu bize özgü lezzetler hiç çıkmasın hayatımızdan! Biz koşa koşa dönüp dolaşıp geliriz kürkçü dükkanına.

Hal böyleyken, bu lezzeti ev sofralarında da ağırlamak istersiniz diye düşündük. Havalar güzelleşti, yaz geldi, mangal,piknik sezonu resmen açıldı. Belki bu tariften ilham alıp bahçede mangal ihtimaliyle de ocakbaşını bahçenizde yaşatabilirsiniz. İşte

durum böyleyken evde yapabileceğiniz, kolay ama bir o kadar da lezzetli Adana kebap, Adana'ya uçak bileti almanıza gerek olmaksızın masanızın baş köşesinde!

KAÇ KİŞİLİK

6 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

45 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

25 dakika

Malzemeler

- 700 gramdana kıyma
- 300 gramkuzu kıyma
- 1 dişsarımsak
- 2 adetkuru soğan
- 1 çay kaşığıpul biber
- 1 çay kaşığıkarabiber
- 1 yemek kaşığıacı biber salçası
- 1/2 demetmaydanoz

Püf Noktası

Izgara telinin yağlanması etlerin pişerken daha fazla lezzetlenmesine yardımcı olacaktır.

Pişirme Önerisi

Izgara telinin altına mutlaka bir fırın tepsisi koyun, kebap pişerken yağlar akacaktır.

Fansız programda çalıştırmak, etin kurumasını önleyecektir.

Nasıl Yapılır?

1. Soğanları küp küp doğrayın. Suyunu süzerek derin bir kaba alın.
2. Sarımsakları ezerek soğanlarla karıştırın. Kuzu kıymayı ve dana kıymayı karıştırarak soğan ve sarımsak karışımı ile harmanlayın
3. Pul biber, karabiber ve acı biber salçasını karışıma yedirin.
4. Sıvıyağı ekleyin. Maydanozları ince ince doğrayın ve karışıma ekleyin.
5. Harcı dolapta 2-3 saat dinlendirin.
6. Fırının ızgara telini kasaptan alabileceğiniz kuyruk yağı ile yağlayın, yoksa tereyağı ile yağlayabilirsiniz.
7. Fırını 200 derecede fansız programda ısıtın.
8. Yassı şişlere eti yayarak dizin.
9. Izgara telinin üzerine dizin. 20-25 dakika pişirin. Afiyet olsun!

Servis Önerisi

Dilerseniz ızgaraya soğan, domates, biber veya ince dilimlenmiş patlıcan dilimleri dizebilir ve yemeğinizi zenginleştirebilirsiniz.

Etler pişmeye yakın üzerine lavaş ekmeği koyarsanız yağını çekecek ve lezzeti güçlendirecektir.

BEĞENDİLİ KÖFTE



Közlenmiş patlıcan, tereyağında kavrulmuş un ve soğuk süt ilavesiyle hazırlanan beğendi eşliğinde servis edilen köfteler, sarımsaklı yoğurt, domates sos ve kızgın yağ.
Garnitüre ihtiyaç duymayan başlı başına bir lezzet beğendili köfte.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

40 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

40 dakika

Malzemeler

Köfte harcı için:

- 600 gramorta yağlı kıyma (dana döş/kuzu karışık)
- 6 ince dilimbayat ekmek içi
- 1 yemek kaşığısıvı yağ
- 1 adetküçük boy kuru soğan
- 1 çay kaşığıtuz

- 1/2 çay kaşığıkarabiber
- 1/2 çay kaşığıkimyon

Beğendi için:

- 4 adetorta boy patlıcan
- 1,5 yemek kaşığıun
- 1 yemek kaşığıtereyağı
- 1,5 su bardağısüt
- 3 yemek kaşığırendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 çay kaşığıtuz
- 1/4 çay kaşığıtaze çekilmiş tane karabiber

Servisi için:

- 4 yemek kaşığıyoğurt
- 1 dişrendelenmiş sarımsak
- 4 yemek kaşığıdomates sos
- 3 yemek kaşığızeytinyağı
- 1/2 çay kaşığıacı toz kırmızı biber
- 1/2 tatlı kaşığınane

Püf Noktası

Izgara ya da ocak üzerinde özel köz aparatında pişirdiğiniz patlıcanları, kısa süre karton ya da naylon bir poşette bekletin. Terleyen kabuklarını kolaylıkla soyun.Beğendi yapımında soğuk süt kullanın, sütü kavrulan un karışımına azar azar ekleyin.

Nasıl Yapılır?

1. Kabuk kısımlarını aldığınız bayat ekmek içlerini, suyla ıslattıktan sonra yumuşaması için bir kenarda bekletin.
2. Kuru soğanı rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Dana ve kuzu eti karışık orta yağlı kıymayı derin bir karıştırma kabına alın.
3. Kıymayı, rendelenmiş kuru soğan, sıvı yağ, tuz, karabiber ve kimyon ilavesiyle karıştırın.
4. Suda beklettiğiniz bayat ekmek içinin suyunu tamamen sıktıktan sonra köfte harcına ekleyin. Tüm malzemelerini kattığınız köfte harcını 15-20 dakika kadar yoğurun.
5. Macun kıvamına gelen köfte harcını, buzdolabında en az 40 dakika kadar dinlendirin.
6. Beğendi için; ızgarada pişirdiğiniz patlıcanların kabuklarını dikkatli bir şekilde soyun. Küçük parçalar halinde kesin.
7. Küçük bir tencerede tereyağını eritin. Unu ekleyin ve eriyen tereyağında kavurun. Keskin bir bıçakla kıydığınız ya da zırhtan geçirdiğiniz közlenmiş patlıcanları ve soğuk sütü (azar azar) ilave edin.
8. Beğendi karışımı kısık ateşte kaynamaya başladığında rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve taze çekilmiş tane karabiberi ekleyin. Pişirme işlemi tamamlandığında ocaktan alın.
9. Buzdolabında dinlendirdiğiniz köfte harcını ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın.

10. Elinizi suya batırdıktan sonra köftelere yassı şeklini verin. Önceden yağlanıp kızdırılmış bir ızgara ya da tercihen döküm bir tavada arkalı önlü ters çevirerek yüksek ateşte pişirin.
11. Beğendiyi servis tabaklarına paylaştırın. Üzerine kızarmış köfteleri yerleştirin. Rendelenmiş sarımsak ilavesiyle çırpılmış yoğurt ve domates sosla süsleyin.
12. Kızgın zeytinyağında yakılmış acı toz kırmızı biber ve nane eşliğinde sıcağı sıcağına sevdiklerinizle paylaşın.

ORMAN KEBABI



Bazı tarifler vardır ki modası geçmez, kaç senelerdir yapılır sorsak kimse bilmez. Son yılların trendi, yeni reçeteler yaratıp, farklı tatları birleştirmek olsa da geçmişten süregelen bu tarz lezzetlere sahip çıkmamız gerekiyor.

Orman Kebabı, Osmanlı Mutfağı'nın aşçılarının yetiştiği Bolu şehrimize has bir yemektir, diğer sulu et yemeklerinden en büyük farkı içinde bolca bezelye olmasıdır. Adına neden orman kebabı dendiğine dair pek bir fikir vermese de, aşağı yukarı her evde pişen, oldukça kolay ve sevilerek yenen bir yemektir.

KAÇ KİŞİLİK

6 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

1.5 saat

Malzemeler

- 1 kg.kuşbaşı kuzu eti
- 1 adetbüyük boy soğan
- 1,5 su bardağıbezelye
- 1 adetbüyük boy patates
- 1 adetbüyük boy havuç
- 2 adetkereviz sapı
- 2 adetbüyük boy domates
- 1 yemek kaşığıbiber salçası
- 1 yemek kaşığıdomates salçası
- 3 su bardağıet suyu veya sebze suyu
- 1 tatlı kaşığıtuz
- 1 adetdefne yaprağı
- 1/2 tatlı kaşığıkarabiber
- 1/2 tatlı kaşığıpul biber
- 1 yemek kaşığıbeyaz un
- 2 yemek kaşığısıvı yağ
- 1 tatlı kaşığıtereyağ

Püf Noktası

Patatesler havuçtan çok daha hızlı piştiği için patatesleri daha büyük parçalar halinde kesin.

Pişirme Önerisi

Kısık ateşte pişiyor olması çok önemli

Nasıl Yapılır?

Nasıl Yapılır?

1. Kuşbaşı kuzu etlerini hafif una bulayıp, tencereye atmandan önce silkeleyip , sıvı yağı ile iyice kızdırdığınız tencereye atın. Renkleri değişip kokuları çıkana kadar yaklaşık bir 10 dakika soteleyin ve kenara alın.
2. Aynı tencereye bu sefer, yemeklik doğradığınız soğanları alın biraz soteleyin sonra üzerine tereyağını ekleyin ve sotelemeye devam edin.
3. Soğanlar hafif ölünce incecik doğradığınız sarımsakları ekleyip sotelemeye devam edin.
4. Hemen ardından ince ince doğradığınız kereviz saplarını da ekleyin.
5. Soğanlar iyice ölünce salçaları ekleyin, salçanın hafif kokusu çıkana kadar kavurun ve küçük küçük doğranmış domatesleri ekleyin.
6. Domatesler yumuşayınca, küp küp doğradığınız patates, havuç ve bezelyeleri de tencereye atıp şöyle bir karıştırın ve etleri de tencereye geri atın.
7. 3 bardak suyu ekleyin defne yaprağını, tuz karabiberi atın ve kaynayana kadar bekleyin. Kaynamaya başlayınca altını kısın ve tıngırdamaya alın.

8. Tencerenizin ağzı kapalı bir şekilde ara ara karıştırarak, kısık ateşte 45-50 dakika piştiğinde Orman Kebabınız hazır olacaktır.

Servis Önerisi

Defne yaprağını içinden çıkarmayı unutmayın.
Yanında pirinç pilavı ile sunabilirsiniz.

CİĞER TAVA



Ne de güzel olur, keyifli akşam yemekleri sofralarında bol bol meze çeşitleri. Hepsinin yeri ve lezzeti apayrı olur, sohbet arasında.
Bu mezelerden biri de illa ciğerdir. Ara sıcak olur, soğuyunca da yenir... Her hali lezzetlidir ciğerin. Hele yanında kırmızı soğan, pul biber ve maydanoz varsa... Sıcak sıcak gelir, tadına bakılır, masadakilere ayıp olmasın diye azar azar tabağa alınır... Ama bittikçe tabağa takviye edilir... Kaşık kaşık...
En çok ciğer seven yavaş yavaş kendine çeker tabağı... O masanın mutlu sonu da öyle bitiverir. Eh hadi ne duruyoruz... Afiyetler, keyifler olsun! 😊

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

15 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

20 dakika

Malzemeler

- 500 gramkuzu ciğeri
- 1,5 su bardağıun
- 2 yemek kaşığımısır unu
- 1 tatlı kaşığıtuz
- 5 su bardağıkızartma yağı
- 2 adetkırmızı soğan(dilimlenmiş)
- 1/2 demetmaydanoz

Püf Noktası

Ciğerleri minik parçalar halinde doğramak, ciğerlerin daha çabuk pişmesine yardımcı olacak ve sert bir kabuk oluşmasını önleyecektir.

Nasıl Yapılır?

1. Ciğerleri temizleyin ve minik parçalar halinde kesin.
2. Dilimledikten sonra tel süzgeçte iyice süzülmesi için 15 dakika bekletin.
3. Büyük boy buzdolabı poşetinin içine, tuz, un, mısır ununu ilave edin.
4. Süzülen etleri buzdolabı poşetinin içine koyarak ağzını kağatıp çalkalayın ve kuru karışımın etin her yerini eşit kapladığına emin olun.
5. Kızartma yağının iyice kızmasını bekleyin.
6. Una buladığınız ciğerleri kızartın.
7. Kızaran ciğerlerin fazla yağını kağıt havlu yardımıyla süzdürün.
8. İri dilimlenmiş kırmızı soğan dilimleri ve maydanozla kızaran ciğeri sunum tabağına alın, karıştırın ve işte bu kadar, afiyet olsun!

Servis Önerisi

Dilerseniz yanına ciğerlerle aynı büyüklükte patates kızartmalarıyla servis edebilirsiniz.

İSKENDER KEBABI



Daha önce ev yapımı et döner hazırlamıştık hatırlarsanız. Şimdi küçük bir farkla, en önemlisi daha az maliyetle ev yapımı döner hazırlayıp domates sos, yoğurt ve tırnak pidenin de katkılarıyla bir lezzet şölenine imza atıyoruz.
Bu akşam evde "İskender" yiyoruz. Üzerine tereyağı alır mıydınız?

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

30 dakika

Malzemeler

Kıyma harcı için:

- 600 gramkıyma (dana döş etinden çekilmiş)
- 1 yemek kaşığıyoğurt
- 1 adetorta boy kuru soğan
- 2 yemek kaşığızeytinyağı
- 1/2 tatlı kaşığıkekik
- 1/4 çay kaşığıyenibahar
- 1 çay kaşığıkarabiber

- 1 çay kaşığıtuz

Domates sosu için:

- 250 gramdomates püresi
- 1/2 tatlı kaşığıbiber salçası
- 1 yemek kaşığıtereyağı
- 1 yemek kaşığızeytinyağı
- 1/2 su bardağısu
- 1 çay kaşığıtoz şeker

Servisi için:

- 3 adettırnak pide
- 1 yemek kaşığıtereyağı
- 1/2 su bardağısu (arzuya göre et suyu)
- 8 yemek kaşığıkoyu kıvamlı yoğurt

Püf Noktası

Döneri önceden hazırlayıp derin dondurucuda muhafaza edebilir, arzu ettiğiniz zaman incecik kesip kızartabilirsiniz.Dönere şerit şerit şekil verirken oldukça keskin bir bıçak kullanmaya özen gösterin.Etin daha lezzetli olması dana-kuzu hatta %5 oranında kuyruk yağı katılmış bir kıyma harcı hazırlayabilirsiniz.

Pişirme Önerisi

Keskin bir bıçakla ince ince doğradığınız et döneri, ızgarada ya da önceden ısıtılmış bir fırında ters yüz ederek kısa sürede pişirebilirsiniz.Arzuya göre domates sosuna sarımsak ve çok az miktarda üzüm sirkesi ekleyebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Kuru soğanı rendeleyip döner yapımında kullanmak üzere suyunu sıkın. Posa kısmını ayırın.
2. Dana döş kıymayı, soğan suyu, yoğurt, zeytinyağı, kekik, yenibahar, karabiber ve tuzu geniş bir karıştırma kabında bir araya getirip yoğurun.
3. Mutfak tezgahı üzerine streç film ya da yağlı kağıt açın. Kıyma harcını orta kısmına alın. Üst kısmından bastırarak 20-25 cm. uzunluğunda bir dikdörtgen haline getirin. Kısa kenarları 10 cm.'i geçmesin.
4. Streç film ya da yağlı kağıtla kenar kısımlarını sarıp üst kısmını kapatın. Marine olması için 1 saat kadar buzdolabında beklettikten sonra derin dondurucuya kaldırın, 8-10 saat kadar bekletin.
5. Derin dondurucudan çıkardığınız et döneri mutfak tezgahına alın. Orta kısmından tutup kişi sayısıyla doğru orantılı olacak şekilde ince ince dilimleyin. Et dilimlerinin incecik olmasına dikkat edin.
6. Yanmaz yapışmaz tabanlı önceden ısıtılmış teflon tavada ters yüz ederek kızartın.
7. Domates sos için; zeytinyağı ve tereyağını küçük bir sos tenceresinde kızdırın. Biber salçasını ekleyip 1-2 dakika kadar kavurun.
8. Domates püresi, su ve toz şekeri kattıktan sonra kısık ateşte 5 dakika kadar pişirin.

9. Tırnak pideleri önceden ısıtılmış fırında hafif gevrek bir kıvama getirdikten sonra küp şeklinde kesin.
10. Etleri kızarttığınız tavada servisinde kullanmak üzere tereyağını eritin. Su ekleyip karıştırın. Pide küplerini alıp suyunu çekene kadar karıştırın.
11. Tereyağıyla lezzetlenen ve suyunu çeken pideleri servis tabağına alın. Üzerine bir miktar domates sos gezdirip et dilimlerini yerleştirin. Domates sos ve çırpılmış yoğurt ilavesiyle bekletmeden sıcak olarak servis edin.

ÇOBAN KAVURMA



Kavurma bir Kurban Bayramı geleneği olarak hayatlarımızın bir parçası. Bazıları der ki "kurban kavurması mı? hayatta yemem" bazıları da bütün seneyi "olsa da yesek" diye geçirir. İşin özü; kesilen hayvanı hemen yemek, hem hem sağlığımız için iyi değil, hem de hayvanın eti dinlenmeden yendiğinde sert olduğundan, lezzetli bir et yeme şansını ortadan kaldırmış oluruz.
Bütün yıl boyunca kurban kavurmasını beklemektense saç veya çoban kavurma gibi diğer leziz kavurma yemeklerimizi de tecrübe etmek gerek.

Saç kavurma ve çoban kavurma birbiriyle neredeyse aynı tarifler olsa da, saç kavurma sunumu gereği daha turistik ve dolayısıyla biraz daha modifiye olmuş bir yemek.

Bu tarifi ister saçta afilli bir şekilde sunarsınız, isterseniz de sade bir sunumla çoban kavurma olarak hazırlayabilirisiniz.

KAÇ KİŞİLİK

4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ

30 dakika

Malzemeler

- 800 gr.kuzu eti
- 10-15 adetarpacık soğan
- 5 adetsivri biber
- 2 adetdomates
- 2-3 dişsarımsak
- 1 çay bardağısıcak et suyu
- 1 yemek kaşığıtereyağ
- 1 çay kaşığısıvı yağ
- 1 çay kaşığıtuz
- 1 tatlı kaşığıtoz biber
- 1 tatlı kaşığıkekik

Püf Noktası

İyi bir kekik lezzette fark yaratacaktır.
Ne kadar tabanı geniş bir tencere/tava kullanırsanız o kadar doğru pişirmiş olursunuz.

Pişirme Önerisi

Tuzunu et suyundan hemen önce koyun ki et sertleşmesin.
Eğer mantar seviyorsanız mantar da ekleyebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

Nasıl Yapılır?

1. Kuzu etlerinin çok ufak olmayan parçalar halinde doğranmış olması gerekiyor.
2. Sıvıyağı ve tereyağı tavada kızdırdıktan sonra etleri içerisine atın ve orta ateşte 10 dakika kadar kavurun.
3. Kabuklarını soyduğunuz arpacık soğanları da ekleyip, 5 dakika kadar soteleyin.
4. Sırasıyla, incecik kıydığınız sarımsakları, iri iri doğradığınız biberleri ve küp küp kestiğiniz domatesleri ekleyip 10 dakika daha soteleyin.

5. Et suyunu ve kekik dışındaki baharatları ekleyip, altını kısıp 20 dakika daha pişirin.
6. Ocaktan almadan hemen önce kekiğini de ekleyin.

Servis Önerisi

Yanına tel şehriyeli pirinç pilavı ile sunabilirsiniz.

TAVUK YEMEKLERİ

Tüm dünyanın kabul ettiği birkaç şey var bizce: Yer çekimi, Ay'ın Dünya'nın bir uydusu olduğu, iki meridyen arasının 4 dakika olması ve beyaz etin nazlı güzeli tavuğun, lezzetli bir şey olduğu.
Çok iddialı girdik farkındayız. Tezimizi savunalım: Başınızdan çok kötü bir hikaye geçmediyse tavuk yemeklerinden bir tanesini seviyorsunuz, en azından bir tanesini, biliyoruz.
Bu sevgiyi bir tanesine değil de onlarcasına duyanlara muazzam haberlerimiz var. Kendinizi mutfağa kilitleyebilirsiniz, normalden 2 saat erken uyanabilirsiniz ve hatta çiftlik kurabiliriz.
Çünkü bu yazıdan sonra **tavuklu yemekler** konusunda tam bir uzman olacak, ağzınızın tadı, midenizin rahatıyla bu bol proteinli güzelin tadını çıkaracaksınız.

Tavuk seçimi



Tavuk pişirmenin püf noktalarını da nefis tariflerimizi de vereceğiz ama önce bunu bilmeli. Çünkü her şey onunla markette, kasapta bir araya geldiğiniz an başlıyor aslında.
Bir kere ne pişireceğinizi bilerek gitmeniz gerekiyor oraya. Sonra da mümkünse organik bir tavuk bulmanız gerekiyor. Biliyoruz, çok sıkıldınız bu "organik" lafından ama ne yazık ki günümüzde yediğimize içtiğimize dikkat etmemiz gerekiyor sağlığımız için. Bu da organik olarak beslenen tavuktan geçiyor mesela. Tabii her

organik diyene de güvenilmiyor, o yüzden siz en güvendiğiniz yere "serbest dolaşan" bir tavuk istediğinizi söyleyin ve umalım ki gerçekten serbest dolaşan bir tavuk alabilin.
Ne pişireceğinizi bilerek gidin dedik başta. Onun da nedenini açıklayalım hemen. Elbette tavuğun her yerini her yemekte kullanamazsınız. Onun bölümlerini de iyi tanımalı, maksimum performans, sonsuz lezzet için en güzel bölümlerini seçmeli. E hadi o zaman ne duruyoruz!

Tavuğun neresi, nedir: Tavuğun bölümleri



Tavuğun neresinin, nerede kullanıldığını öğrenelim dedik, anlatmaya tabii ki **tavuk göğsü**nden başladık. Kemiği, derisi, kıkırdağı olmadan ayıklanmış, parlak ve pürüzsüz yapısıyla tavuğun en uğraşsız, en her tarife girebilen kısmıdır tavuk göğsü. Tavuğun büyük bir kısmını oluşturduğundan fiyatı da diğer kısımlara göre uygundur hani.
Tavukta bol bol olduğunu bildiğimiz proteinlerin de en saf olduğu bölümdür üstelik kendisi. Düşünün bir kere, bir şey hem en ala et yemeği hem de en mis tatlıya dahil olabiliyorsa vardır onun bir hikmeti.

Biz şimdi tavuğun diğer bir bölümü olan kanatlara geçelim. Tavuk kanadının etrafı yağlı bir deriyle kaplıdır. Bu da onu mangalların ve kızartmaların vazgeçilmezi yapmak için geçer nedenlerden biridir. Çok lezzetli ama bir o kadar da kalorilidir. Yemelere doyulmaz, yedikten sonra ise fazla yediğiniz için içinizi bir pişmanlık kaplayabilir, yalan yok.



Daha hafif yemek isterseniz tavuk kanatlarını fırına da atabilirsiniz. Ancak fırında yaptığınızda mangal ve kızartmalara göre pişmesi daha uzun bir süre alacaktır, onu da söylemeden geçmeyelim.
Sıra geldi **tavuk but**lara... Onlar da tavuğun en bir sevdiğimiz yerlerinden olur. İki çeşidi vardır: Kalçalı butlar ve bagetler. Bagetler bize daha samimi gelir. Elle yemek makbuldür. Mangal için birebirdir. Çeşit çeşit sosla da bir harika olur.
Kalçalı butlar daha cool'dur. Büyüktür çünkü, heybetlidir. Bu yüzden pişirmesi biraz daha zahmetli, yemesi daha döke saça olur. Onun da değerini biliriz tabii, o ayrı.
Kalça kısmını da es geçmek olmaz. Kendisi tavk göğsünden sonra tavuğun en etli bölümü olur. Tencere yemekleri için pek uygun bir tercihtir. Özellikle sebzelerle bir araya gelince ortalığı kasıp kavurur.

Tavuk lezzeti için: Tavuk nasıl marine edilir?



Marine etme işlemi tavuğun pişirilmeden önce başına gelen en güzel olaydır aslında. Daha yumuşak, lokum gibi olmasını sağlar. Marine etmeden önce dikkat etmeniz gerekenler tavuğun mutlak suretle taze olması yani defalarca çözdürülüp dondurulmamış olması önemlidir.
Marine işlemine gelince, tavuk nasıl marine edilir derseniz, en kolayından bir miktar süt ya da soda içinde 2 saat bekletebilirsiniz mesela. Daha alengirli, daha özenli bir yemek hazırlamak isterseniz zeytinyağı, rendelenmiş soğan suyu, bir miktar süt, yoğurt, rendelenmiş sarımsak, biberiye ve kekik gibi baharatlarla harika bir marinasyon yaşatabilirsiniz tavuğunuza.
Yapacağınız marine işlemi için biz 2 saat dedik ama tavuk göğsü gibi tavuğun derisiz bir bölümünü kullanacaksanız daha uzun süre de bekletebilirsiniz hazırladığınız sosun içinde. Malumunuz, yeterli özen gösterilmezse biraz kuru kalır tavuk göğsü pişince. Öyle kuru kuru yiyin istemeyiz mis gibi yaptığınız tavuğunuzu.

Bir gün lazım olabilir: Tavuk nasıl saklanır?



Tavuk alınca muhtemelen hemen o akşam yapıveriyorsunuz ama olur da bir gün tavuk alıp birkaç gün bekletmeye karar verirseniz ya da yanlışlıkla gereğinden fazla alırsanız diye aklınızda bulunsun tavuğun nasıl saklanacağı istedik.
Bütün tavuk da alsanız sadece tavuk göğsü de onu öylece ortalarda bırakmayın sakın. Oda sıcaklığında uzun süre kalan tavuğun üzeri bakteri yuvasına döner çünkü. Misler gibi bir tavuk yemeği yapıp sonra ondan zehirlenmenizi istemeyiz.
Peki, buzdolabına mı konmalı bu durumda? Hayır. Cevap derin dondurucu olmalı çünkü tavuğun üzerinde bakteri üremememesi için çok düşük sıcaklıkta durması gerekiyor. Derin dondurucuya da öyle her tarafı açık atmamalı tabii. Hava

geçirmediğinden emin olduğunuz bir kapa ya da poşete geçirin onu. Güzelce koruyup kollayarak atın derin donrucunuza.

Sakladıktan sonra kullanmaya karar verdik diyelim: Tavuk nasıl çözülür?



Derin dondurucuda saklamamanız gerektiğini öğrendik. Ama derin dondurucuda da buzlanacak o tavuk, kaskatı olacak. Çıkarıp hop diye kullanamayacağız yemek yapmak için. İşte onu buzlarından arındırıp eski haline getirmenin bir yolunu bulmalı. Ama o yol, kesinlikle sağlıklı olmalı.
Evet, derin dondurucudan çıkarılan tavuğu sıcak suya atıp çözülmesini sağlayan var, güneşin altına bırakıp buzların erimesini bekleyeni de çok gördük. Ama bunlar çok yanlış yollar arkadaşlar, çok sağlıksız.
Pekii, ne yapacağız o zaman? Derin dondurucudan çıkardığımız tavuğumuzu buzdolabına koyacağız. Orada yavaş yavaş çözülecek. En sağlıklı ve doğru yöntem bu çünkü. Vaktiniz darsa o tavuğu yapmaktan vazgeçebilirsiniz ama asla kaybar suların içine atmamalısınız.
Kendiniz için demiyoruz, her şey sizin sağlığınız için.
Yok bana başka bir yöntem lazım derseniz, paketli tavuğu (paket, su geçirmez olmalı) soğuk su dolu bir kaba koyarak da çözdürebilirsiniz. Suyu ara ara değiştirmeyi de ihmal etmeyin tabii.

Söz konusu fırınsa püf noktaları hazır: Fırında tavuk yapımı



Fırından mis tavuk kokuları yükselmesini seviyor, daha hafif olduğu için yemeklerinizi fırında yapmayı tercih ediyorsanız püf noktalarını bilmelisiniz.
Öncelikle fırına koyacağınız tavuk, bütün bir tavuk olsa da tavuğun yalnızca bir bölümü olsa da kuru olmasına özen gösterin. Eğer soslu bir tavuk yapmıyorsanız ve tavuğun fırından çıtır çıtır çıkmasını istiyorsanız bu olmazsa olmazınız olsun.
Çünkü nemli ya da ıslak kalan tavuk, fırında pişerken çıtır çıtır olmak yerine nemden dolayı yumuşar. Kısacası, yapış yapış tavuk derisinden hoşlanmıyor ama çıtır tavuk derisine hayır diyemiyorsanız tavuğunuzu fırına atmadan önce iyice kurulamalısınız.
Fırına atmadan önce dikkat etmeniz gereken bir diğer konu da tavuğun ve fırının sıcaklığı. Yapacağınız tarifte aksi bir bilgi yoksa genelde fırın önceden ısıtılır mutlaka. E tavuğu da derin dondurucudan çıkarıp buzdolabında ya da soğuk suyun içinde çözdürüyoruz. Bu ikisi arasındaki devasa sıcaklık farkını azaltmak gerek. Bu yüzden tamamen çözüldüğünüzden emin olduğunuz tavuğu biraz da oda sıcaklığında bekletmeniz gerek. Ama daha önce dediğimiz gibi oda sıcaklığında çok da kalmamalı, zira bakteriler üşüşüverir.



Tavuk Baget Tarifi
Tavuğun sıcaklığını elinizle kontrol edip buz gibi olmadığından emin olduktan sonra önceden ısıttığınız fırına gönül rahatlığıyla koyabilirsiniz.
Piştikten sonra da bitmiyor **tavuk yapmanın püf noktaları**. Fırından çıkarır çıkarmaz yememek gerekiyor onu. Yeseniz de bir şey olmaz ama bir 10-15 dakika beklerseniz çok daha lezzetli olur tadı. Çünkü tavuğun suları süzülür tüm tavuk parçalarının üzerinde, dağılır dört bir yana. İşte o zaman tadına doyum olmaz.

Tavuk kokusu mu dediniz, onun da çözümü var: Tavuk kokusu nasıl giderilir?

Pişirdiğiniz tavuğun çok fazla "tavuk" koktuğunu düşünüyor ya da sadece kokusundan rahatsız olduğunuz için tavuk yiyemiyorsanız çaresi çok basit. Tavuğunuzu pişirirken yanına limon, kekik, defne yaprağı ya da sarımsak gibi lezzetleri ekleyerek tavuğunuzun tavuk kokmasını engelleyebilirsiniz.

Tavuk göğsü pişirmek ciddi bir iştir: Tavuk göğsü nasıl pişirilir?



Tavuk göğsü tavuğun en sevdiğimiz, en yaygın kullandığımız bölümü olabilir. Kemiksiz, derisiz olması kullanımını kolay kılarken bir de uygun fiyatlı olunca hal böyle oluyor. Üstelik tavuğun proteini en bol, en yağsız bölümlerinden kendisi. Daha ne olsundu zaten?
İşte tüm bu artıları nedeniyle ona gereken önemi verelim diyoruz. Pişirince kuru kuru kalmasın, yumuşacık olsun, ağzımızda dağılsın mesela, ne dersiniz?



Marinasyonla işe başlayalım o zaman. Bir eti yumuşatmanın en kolay ve güzel yolu onu marine etmektir. Kırmızı ete göre daha kolay marine olan tavuk eti, marinasyon işlemiyle yumuşacık olmakla kalmaz, lezzetini de ikiye katlar. Marine edeceğiniz tavuk göğüslerinin üzerine çentikler atarak koyulun bu yolculuğa. Çentiklerin çok derin olmamasına dikkat edin. Tek taraflı çentikler yerine baklava şeklinde çentikler atmanız da daha iyi sonuç almanızı ve piştikten sonra daha estetik bir görünüm elde etmenizi sağlar.
Peki, **marine etmek için hangi malzemeleri kullanmalı?** Yoğurt, yoğurt suyu ve kefir gibi süt ürünleri tavuk göğsünün yumuşacık olması ve kurumaması için kullanabileceğiniz en sağlıklı alternatifler. Yağ kullanmayı düşünüyorsanız zeytinyağı, hardal, sirke ve biberiye, kekik gibi taze baharatlarla da nefis bir marinasyon sosu hazırlayabilirsiniz.
Marinasyon bitti, sıra geldi tavaya. Burada önemli olan ısıya dayanıklı bir yağ kullanmanız. Çünkü tavuk göğsü diğer etlere göre daha kalın olduğundan yüksek ısıda pişirilir. Yüksek ısıya dayanıklı olmayan bir yağ kullandığınızda bu durum yemeğinizin lezzetine yansır. Üstüne bir de sağlıksız olur. Protein yiyeceğim derken kendinize zararınız dokunsun istemiyorsanız kullandığınız yağın güvenilir ve kaliteli olduğundan emin olmalısınız.
"Isıya dayanıklı yağ ne ki, ben anlamam" diyenler için aslında hepimizin bildiği, pek de bir sevdiği tereyağını örnek verebiliriz. Sıvı yağlar daha çabuk yansa da tereyağı müthiş bir performans göstererek sadece tavuk göğsünü değil, bagetlerden bütün

tavuğa her türlü tavuk yemeğinizi ayrı bir şahane yapar. Tadına da tat katar üstelik. Oh mis.



Tavuk göğsü pişirmenin püf noktaları bu kadarla da bitmiyor. Tavanızı da doğru seçmeniz gerekiyor. Öncelikle tavanızın ısıyı doğru dağıtan bir malzemeden yapılmış olması önem taşıyor. Aksi halde tavuğunuzun her yeri aynı oranda pişemez ve gerçek bir lezzet yakalayamazsınız. Bunun için döküm tava ya da tabanı kalın olan tavaları tercih etmeniz doğru olacaktır.
Doğru tavayı bulduktan sonra bilmeniz gereken bir püf daha var: O da tavanın tavuk göğsünü koymadan önce ısınmış olması. Yani, tıpkı fırını önceden ısıtmak gibi tavanızı da önceden ısıtmalısınız. Böylece tavuk göğsünüz suyunu kaybetmeden pişer, kuruyup kalmaz aksine yumuşacık olur, ağızda dağılır.Pişirirken orta-yüksek ateşte pişirmeye de önem vermelisiniz, kısık ateş tavuk göğsü pişirmek için uygun ısıyı sağlamaz.
Son olarak bol bol tavuk göğsü yapacaksanız, hepsini bir anda tavaya yerleştirmemeye de dikkat edin. Çok çok koyduğunuz tavuk eti, tavanın ısısını bir anda değğiştirerek suyunu salmasına neden olur. Aman diyelim.

Tavuk eti yemeklerinin biriciği kremadır: Tavuklu yemeklerde krema nasıl kullanılır?



Siz de en az bizim kadar her türlü **tavuk yemeği**ne kremayı çok yakıştırıyorsanız bunları öğrenmenizin de zamanı gelmiş demektir. Mesela kremayı yemeğinizi yoluna koyana kadar buzdolabında bekletiyor sonra da buzdolabından çıkarıp doğrudan yemeğe karıştırıyorsanız yanlış yapıyorsunuz. Pişmeye devam eden sıcacık bir yemeğe soğuk bir krema eklerseniz o krema bir anda kesilir ya da kıvamı bozulur. O yüzden tavuğunuzu pişirirken onu da oda sıcaklığında tutun. Bırakın, ortama adapte olsun. 😊

Baharatlarınızı atıp tavuğunuzun kıvamında piştiğini düşündüğünüzde kremayı yavaşça karıştırın ona. Bu sırada ocağın altının kısık ateşte olması ve kremayı ekledikten sonra hep kısıkta kalması gerekiyor. Kremanın yeteri kadar yoğunlaştığına inandığınızda misler gibi bir kremalı tavuk yemeğiniz oldu demektir.

Dikkat etmeniz gereken son bir nokta daha var, söylemeden geçmeyelim. Kremayı ekledikten sonra tuz gibi kristal baharatlar eklemeyin. Bu yüzden kremadan önce tavuğa eklemek istediğiniz baharatları ekleyin, en son krema gelsin. Kendisi zaten tam bir assolist. 😊

Bir tavuğun marketten sofraya gelene kadar olan yolculuğunu ve tüm sırlarını ince ince öğrendiğimize göre sıra geldi tavuk tariflerine. Artık tarifinizi seçip misler gibi yapabilirsiniz.

Tavuk yemeği her evin olmazsa olmazıdır: Tavuk yemekleri

Tavuk gibi nimet zor bulunur. Kırmızı et gibi pahalı değil, protein desen protein verir. Tadı da nefis. O zaman onu her türlü yapmayı bilelim ki doya doya, afiyetle yiyebilelim.

Köri soslu tavuk



Köri sosun tavukla yakaladığı uyumu, Zeki Alasya Metin Akpınar'la, Tümer Metin İlhan Mansız'la, Fred Çakmaktaş Barney Moloztaş'la yakalayamadı.
İyi ki Asya'dan getirmişiz:

Güneydoğu Asya Mutfağı'nın vazgeçilmez baharatı köri, içerisinde bulunan**zerdeçal**, sumak, zencefil, kimyon, kişniş vb. baharatlarla tam bir şifa kaynağı olma özelliğini taşıyor.
Beyaz etlerle harika bir uyum yakalayan köri en çok tavuk etini seviyor. Biz de bugün patates püresi ve pirinç pilavının en sevdiği arkadaşlarından biri olan köri soslu tavuk ile karşınızdayız.

KAÇ KİŞİLİK
4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ
20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ
20 dakika

Malzemeler

- 600 gramkuşbaşı tavuk göğsü
- 2 yemek kaşığıayçiçek yağı

Sosu için:

- 2 yemek kaşığıun
- 2 yemek kaşığıtereyağı
- 1,5 su bardağısoğuk süt
- 1/2 su bardağısıcak su
- 1 tatlı kaşığıköri
- 1 çay kaşığıkarabiber
- 1 çay kaşığıtuz

Servisi için:

- 1/4 demet maydanoz

Pişirme Önerisi

Sosu süt yerine aynı oranda krema ilavesiyle de hazırlayabilirsiniz. Ancak kremayı kesilmemesi için; son anda ekleyin ve sosu çok fazla kaynatmayın.

Nasıl Yapılır?

1. Ayçiçek yağını bir tavada kızdırın. Kuşbaşı tavuk göğüslerini renk alıp, suyunu çekene kadar orta ateşte kavurun.
2. Köri sosu hazırlamak için; tereyağını sos tenceresinde eritin. Unu, kokusu çıkıp, renk alana kadar karıştırarak kavurun.
3. Kavrulan una soğuk sütü ekleyin ve unun topaklanmaması için bir çırpıcı yardımıyla hızlıca karıştırın.
4. Sıcak su, köri, tuz ve karabiberi katın. Sosu, kısık ateşte koyu bir kıvam alana kadar sürekli karıştırarak 4- 5 dakika pişirin.
5. Hazırladığınız sosu, kavrulan tavuklara ekleyin ve harmanladıktan sonra pişirme işlemini 5 dakika kadar sürdürün.
6. Maydanozları incecik kıyın ve köri soslu tavuğa ilave ettikten sonra bekletmeden sıcak olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

İtalyan avcıların dünya mutfağına kazandırdığı: Avcı usulü tavuk



Avcıların ve çobanların yaptığı yemeklerin enfes olduklarını duymuşsunuzdur. Onlar sentetiklikten uzak, doğal ortamda en lezzetli tarifi bulurlar. Avcı usulü tavuk da İtalyan avcıların eseri.

Kuru soğan, domates, kuru baharatlarla hazırlanan avcı usulü tavuk, İtalyan mutfağının gözde reçetelerinden.

Bu tarifle İtalyan avcılarının ne kadar gurme olduklarını ve kır ortamında, el altında bulunan malzemelerle bile ne kadar lezzetli yemeklere imza attıklarını görüyoruz.

KAÇ KİŞİLİK
4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ
20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ
30 dakika

Malzemeler

- 1 kilogramtavuk baget
- 3 yemek kaşığızeytinyağı
- 1/2 tatlı kaşığıbiberiye
- 1 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıtaze çekilmiş tane karabiber

Avcı sosu için:

- 2 yemek kaşığıtereyağı
- 1 adetorta boy kuru soğan
- 2 dişsarımsak

- 2 adetbüyük boy domates
- 2 yemek kaşığıdomates püresi
- 2 adetorta boy yeşil biber
- 6 adetkestane mantarı
- 1 su bardağısıcak su
- 1/4 demetmaydanoz
- 1/2 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıtaze çekilmiş tane karabiber

Püf Noktası
Tavuk bagetleri zeytinyağı ile harmanladığınız kuru baharatlar ile uzun süre marine ettikten sonra kızartabilir, sonrasında sosu ile pişirebilirsiniz.

Pişirme Önerisi
Hazırladığınız domates sosuna ince kıyılmış kapari çiçeği ve doğranmış zeytin ekleyebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Bol suda yıkayıp, kağıt havlu ile üzerlerini kuruladığınız tavuk bagetleri derin bir tabağa alın. Tuz, taze çekilmiş tane karabiber ve biberiye ile harmanlayın.
2. Sos yapımında kullanacağınız kuru soğanı, ince piyazlık şeklinde doğrayın. Sarımsağı küçük parçalar halinde kesin. Ortadan ikiye kesip, çekirdeklerini çıkardığınız yeşil biberleri yarım ay şeklinde doğrayın.
3. Kabuğunu soyduğunuz domatesleri küp şeklinde kesin. Üzerini nemli bir bezle sildiğiniz kestane mantarlarını ince ince doğrayın. Maydanozu incecik kıyın.
4. Zeytinyağını döküm bir tavada kızdırın. Çeşnilendirdiğiniz bagetleri, yüksek ateşte aralarda ters çevirerek kızartın.
5. Kızaran bagetleri geniş bir servis tabağına alın. Aynı tavada tereyağını eritin. Küçük parçalar halinde kestiğiniz sarımsak ve piyazlık doğranmış kuru soğanı hafif bir renk alana kadar soteleyin.
6. Doğranmış yeşil biber ve kestane mantarlarını katıp, soteleme işlemini sürdürün. Küp şeklinde doğranmış domates ve püresini ekledikten sonra sosu yüksek ateşte 5 dakika kadar pişirin.
7. Sıcak su, doğranmış maydanoz, tuz ve taze çekilmiş tane karabiber ilave ettiğiniz sos tavasına kızarmış bagetleri alın. Sosun lezzetini alması için bagetleri 20 dakika kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin.
8. Domatesli sosunda sebzelerle birlikte pişen bagetleri servis tabağına aldıktan sonra sıcak olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

Söylemesi bile güzel: Beşamel soslu tavuk



Beşamel sos; makarnadan, tavuğa, kırmızı etten, sebzelere kadar birçok yemeğin yapımında kullanılan beyaz renkli temel sosların baş tacıdır.
Beşamel soslu **tavuk** tarifimizde pratik bir şekilde hazırlayarak kendisine yer vermeyi uygun bulduk.

KAÇ KİŞİLİK
4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ
35 dakika

PİŞİRME SÜRESİ
35 dakika

Malzemeler

- 600 gramkuşbaşı tavuk göğsü
- 2 yemek kaşığızeytinyağı
- 1/2 çay kaşığıtaze çekilmiş renkli tane karabiber
- 1/2 çay kaşığıtuz

Beşamel sos için:

- 2 yemek kaşığıun
- 2 yemek kaşığıtereyağı
- 2 su bardağısoğuk süt

- 100 gramrendelenmiş kaşar peyniri
- 1 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıkarabiber

Püf Noktası
Beşamel sos hazırlarken unun köpürüp, kavrulmasına ve kokusunun çıkmasına dikkat edin. Soğuk süt kullanın.

Pişirme Önerisi
Arzuya göre tarife haşlanmış garnitür (bezelye, patates, havuç) ekleyebilir, porsiyonluk kaplarda haşlanmış tavuk eti ile de fırında pişirerek hazırlayabilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Kuşbaşı tavuk göğsünü, taze çekilmiş tane karabiber ve tuz ile harmanlayarak lezzetlendirin.
2. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Tavuk etlerini aralarda karıştırarak, yüksek ateşte soteleyin. Sotelenen tavukları ısıya dayanıklı fırın kabına aktarın.
3. Beşamel sosu hazırlamak için; tereyağını sos tenceresinde eritin. Unu, bir çırpıcı yardımıyla karıştırarak kavurun.
4. Kavrulan una soğuk sütü azar azar ilave ederek topaklanmaması için sürekli karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin.
5. Tavukların üzerini beşamel sos ile kaplayın. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında 25 dakika pişirin.
6. Dilimledikten sonra, bekletmeden sıcak olarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

Fırında bütün tavuk



Davet yemeklerinin olmazsa olmazları arasında yer alan nar gibi kızarmış bir tavuğa kim hayır diyebilir? Yeni yıl öncesi ayrıca aranılıp ilgi görür fırında bütün tavuk tarifi. Pişirme işleminin fırında pişiyor olması akşam yemeğinin pratik bir şekilde kolayca hazırlanmasını sağlar. Yılbaşı menüsünü süsleyen yılbaşı yemekleri arasına çoktan girmiş, hindiye alternatif bir tariftir. Geniş aileler için lezzetli ve doyurucu bir yemektir. Arzu ettiğiniz garnitürleri yanına alır.
Bütün tavuk hazırlamanın diğer bir avantajı da afiyetle mideye indirdikten sonra kemiğiyle ladese tutuşmak olsa gerek. Şimdiden bol şans 😊
Hatta yeni fikirler açısından, "Siz tavuğunuzu hangi sebzelerle pişiriyorsunuz?" diyelim, yorum olarak cevaplarınızı bekleyelim.

KAÇ KİŞİLİK
4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ
10 dakika

PİŞİRME SÜRESİ
45 dakika

Malzemeler

- 1 adetorta boy bütün tavuk
- 1 dalbiberiye
- 1 adetdefne yaprağı
- 1 çay kaşığırenkli tane karabiber
- 1 yemek kaşığıtereyağı
- 1 tatlı kaşığıkırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığılimon suyu
- 1 çay kaşığıtuz

Pişirme Önerisi
Tavuğun aromasını arttırmak için; fırın tepsisine havuç, patates, pancar, kereviz sapı gibi kök bitkiler ilave ederek de pişirme işlemini gerçekleştirebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?
1. Bütün tavuğu bol suda yıkayın. İç kısmının tamamen temizlenmiş olduğunu kontrol edin.
2. Sosu içine çekmesi için; kağıt havlu ile üzerini kurulayın ve ocağın üzerinde tütsüleyin.
3. Tavuğun nar gibi kızarması için; tereyağı, kırmızı toz biber, limon suyu ve tuzu bir kapta karıştırın.
4. Tütsülenen tavuğu fırın tepsisine alın. Hazırladığınız tereyağlı karışım ile tavuğun derisini tamamen ovun.
5. İç kısmına biberiye, renkli tane karabiber ve defne yaprağı yerleştirin.

6. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 45 dakika pişirdikten sonra porsiyonlayarak servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

Servis Önerisi
Fırın tepsisinde kalan tavuğun suyunu 1 yemek kaşığı un ile kavurup sıcak su ekledikten sonra sos haline getirebilir, tavuğun yanında servis edebilirsiniz.

Bagetin yeri hep bir farklı bizde : Fırın poşetinde tavuk



Tavuğunuzu şöyle yumuşacık, sulu sulu yemek istermiydiniz? Köri soslusu, haşlaması, çıtır çıtır kızaranı bir yana, fırında pişeni ayrı şahane oluyor. Bu konuda hem fikiriz.
Ama fırına attığımızda hafif kurumaya da başlıyor. Hassas mesele onu yumuşak, sulu sulu pişirmek. Ama çok pratik bir çözümü de mevcut. Fırın torbası...
Tavuk bagetler bu kez sebzelerle bir torbanın içine giriyor. Fırının sıcacık kollarında ağır ağır pişmeye bırakılıyor. Çıktığında ise lokumu kıskandıracak kadar yumuşacık bir hal alıyor. Çatalı değdirdiğinizde dağılacak kadar nefis, sulu sulu... Üstelik sebzelerle birlikte piştiği için besin değerine de değer katıyor. Yanına nefis bir salata ve pilavla, sofraların en pratik, en lezzetli öğünlerinden birini hazırlayabilirsiniz.
O zaman açılsın fırın torbaları, buluşsun sebzeler ve tavuklar...

KAÇ KİŞİLİK
3 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ
20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ
30 dakika

Malzemeler

- 6 adettavuk baget
- 2 adet orta boypatates
- 1 adet büyük boykabak
- 1 adet büyük boyhavuç
- 3 dişsarımsak

Marinesi için:

- 2 çay kaşığıkarabiber
- 1 çay kaşığıkimyon
- 1 çay kaşığıpul biber
- 1 çay kaşığıkekik
- 2 çay kaşığıtuz
- 3 yemek kaşığızeytinyağı

Üzeri için:

- 2-3 daltaze biberiye

Püf Noktası
Vaktiniz varsa tavuğunuzu daha uzun marine edebilirsiniz. Tavuğunuzun daha lezzetli ve yumuşak olmasını sağlayacaktır.

Nasıl Yapılır?

1. Tavuğunuzu marine ederek işe başlayın. Derin bir kabın içine zeytinyağı, tuz ve baharatları alın. İyice karıştırın.
2. Ardından içerisine bagetleri koyun ve harmanlayın. Yaklaşık 20 dakika marine edin.
3. Havucun ve patateslerin kabuklarını soyarak yuvarlak bir biçimde doğrayın.
4. Kabağı iyice yıkayın. Kabuklarını soymadan yuvarlak bir şekilde doğrayın.
5. Marine edilmiş tavuğun üzerine sebzeleri ekleyin. Son olarak sarımsakların kabuklarını çıkararak, ortadan ikiye bölerek ilave edin.
6. Tavuk ve sebzeleri iyice karıştırın.
7. Tüm malzemeleri fırın torbasının içine aktarın. Torbanın ağzını bağlayın. Birkaç yerinden minik delikler açın.
8. Bir fırın tepsisi ya da fırın kabı hazırlayın. Fırın torbasını yerleştirin. 180 derecelik fırında yaklaşık 30 dakika pişirin.
9. Piştikten sonra fırın torbasından bir tabağa aktarın ve üzerini taze biberiye ile süsleyerek servis edin.

Galeta unlu tavuk



Baget olsun ama daha çıtır olsun diyenlere de galeta unlu tavuğu öneriyoruz. Galeta unu ile çıtırdamaya başlayan bagetleri doyunca bile yemeye devam ediyoruz.

Çıtır çıtır tavuklar, yanına kızarmış patatesler bizce çocukluğumuzun bize sunduğu nimetlermiş. Kalorinin, sağlıklı yemek yemenin vücudumuza pek işlemediği ve hayatın pek toz pembe olduğu güzel yıllar.

Bugün biz çocukluğumuza inelim, sadece bir gün kendimizi şımartalım ve eskiyi yad edelim istedik. Galeta ununa buladığımız masum tavukları kızartarak onu da şımartmış olduk. Hem çok pratik hem de lezzetli mottosuna da pek uydurduk. Bugün şımartmak, şımartmak serbest!

Yaşasın galeta unuyla iyice çıtırdamış mis gibi tavuklar. Hayat bize güzel, bugün de felekten bir gün oldu! 😊

KAÇ KİŞİLİK
3 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ
15 dakika

PİŞİRME SÜRESİ
10 dakika

Malzemeler

- 6 adettavuk baget
- 2 adetyumurta
- 1 kasegaleta unu
- 1 tatlı kaşığıtuz
- 1 tatlı kaşığıkarabiber
- 4 su bardağıkızartma yağı

Püf Noktası
Kızartma yağının kızartma yapmaya uygun olduğunu anlamak için tencerenin altında oluşacak çizgilerden anlayabilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Bagetleri, derilerini soymadan haşlayın.
2. Yumurtayı bir kaseye kırıp çırpın. Galeta unun olduu kaseye tuz ve karabiber ekleyin.
3. Haşlanmış bagetleri önce yumurtaya daha sonra galeta ununa bulayın.
4. Kızartma yağı ısındıktan sonra bagetleri iyice altın rengi olana kadar kızartın. İşte bu kadar kolay, afiyet olsun!

Servis Önerisi
Yanına patates ister, artık kızartma mı fırında mı orası size kalmış.

Sebzeli tavuk sote



Sote candır dedirten bir tarif daha var sırada. Sebzelerle rengine renk katan tavuklar çıkıyor bu kez sofralara.
Üzerine de biraz yeşillikle tam oluyor:

Tavuk, hızlı pişiyor ve maddi olarak kolay ulaşılabiliyor olması sebebiyle birçoğumuzun mutfağının demirbaşlarından.

Tek başına pişirildiğinde, hele bir de kurutarak pişirilirse çok çekilmez bir yemeğe dönüşebiliyor. **Kurutmadan ızgara tavuk pişirmenin yolları** olmasına rağmen tecrübe isteyen bir iş olduğu da bir gerçek.

Tavuk sote ise, tavuk pişirmek için çok daha hızlı ve risksiz bir yöntem. Hem ufak parçalara bölünerek pişirilen tavuk kurutmadan pişirilebiliyor, hem de içerisine konulan ek malzemelerle güzel lezzetler yakalanabiliyor.
Sebzeli tavuk sote, soğan ve sarımsağın lezzeti, biberlerin renkleriyleriyle hem göze hem de mideye hitap eden lezzetli bir tarif.

KAÇ KİŞİLİK
4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ
20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ
30 dakika

Malzemeler

- 3 adettavuk bonfile
- 1 adetkapya biber
- 1 adetsarı dolmalık biber
- 1 adetsoğan
- 2 dişsarımsak
- 5-6 adetfasulye
- 2 yemek kaşığısoya sosu
- 3 yemek kaşığısıvı yağ
- 1 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıtoz kırmızı biber
- 1/2 çay kaşığıbeyaz biber

Pişirme Önerisi
Tavukları ekledikten sonran ocağın altını kesinlikle kısmayın ki tavuklar suyunu salmasın. Hem sebzeleri hem tavukları yüksek ateşte hızlı hızlı soteleyin.

Nasıl Yapılır?

Nasıl Yapılır?

1. Fasulyeleri kaynar haldeki tuzlu suya atıp 3 dakika boyunca haşlayın ve çıkarıp soğuk suya atın.
2. Soğanı yemeklik, sarımsakları minik minik, biberleri ve tavukları jülyen doğrayın.
3. 2 yemek kaşığı sıvı yağı kızdırın ve soğanları ekleyin. Soğanları yakmadan 2-3 dakika kadar soteleyin.
4. Doğranmış sarımsakları ekleyin ve sotelemeye devam edin.
5. Soğan ve sarımsaklar iyice yumuşayınca suyunu iyice süzdüğünüz fasulyeleri ve biberleri de ekleyin.
6. Biberler de hafif yumuşayınca kalan yağı ve tavukları da ve hızlı hızlı soteleyin. Bu soteleme parçaların büüyklüğüne göre 7-8 dakika kadar sürmeli.
7. Ocaktan almadan 2 dakika önce soya sosu ve baharatları da ekleyip 2 dakika daha soteleyin.

Servis Önerisi
Servis öncesi üzerine kıyılmış yeşillikler serpebilirsiniz.

Bezelyeli tavuk



Buzdolabında haşlanmış bezelye saklayanlar bu tarifle pratikliğin kitabını yazmaya başlıyor.

Zor zamanların kurtarıcısıdır, tavuk yemekleri. Çok düşünmezsiniz, oldu mu olmadı mı diye. Çünkü çok fazla malzemeye yakışır. Ama bizce en çok bezelyenin yanına yakışıyor tavuk.
Sulu yemeklerden vazgeçemeyen bir toplumuz en nihayetinde, kolay ve pratik tarifleri sulu yemeklere çevirdik mi, değmeyin keyfimize. Biz de bugününüzü kolayca güzelleştirecek fakat size zaman bırakacak bu tarifi sizinle paylaşalım istedik. Yanına da pilav yaptınız mı veya salata masanız tam anlamıyla tamam olacak.
Şimdiden alın tazecik bezelyeleri, haşlayıp atın dondurucuya. Sonra bu tarifi aklınıza geldiğinde bezelyeyi eklemezsiniz alışveriş listenize. Afiyet olsun. 😊

KAÇ KİŞİLİK
4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ

15 dakika

PİŞİRME SÜRESİ
20 dakika

Malzemeler

- 500 gramtavuk göğsü
- 1 su bardağıhaşlanmış bezelye
- 1 adethavuç
- 1 adetsoğan
- 1/2 demetmaydanoz
- 1 tatlı kaşığıtuz
- 1 çay kaşığıkarabiber
- 2 adetdomates
- 1 yemek kaşığıdomates salçası
- 1 yemek kaşığızeytinyağı
- 1 su bardağısu

Püf Noktası
Bezelyeleri önceden haşlamak size zaman kazandıracaktır.

Maydanozları en son ilave etmek, yeşilliklerini korumaya yardımcı olacaktır.

Pişirme Önerisi
Dilerseniz tavukları önceden kızartıp ekleyebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Tavuk göğüslerini minik parçalar halinde kesin.
2. Soğanı küp küp doğrayın ve bir yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlanan ısınmış tavada pembeleşinceye kadar pişirin.
3. Temizlenmiş ve doğranmış havuçları ilave edin.
4. Tavukları ilave edin ve havuçlar hafif yumuşayıncaya, tavuklar kızarıncaya kadar pişirmeye devam edin.
5. Domatesleri kabuklarını soyarak, rendeleyin.
6. Domatesleri tavukların üzerine ilave edin ve karıştırın, salçayı ekleyin.
7. Bezelyeleri ekleyin ve baharatları ilave edin. Sıcak suyu ilave ederek tencerenin kapağını kapatın. 15-20 dakika iyice pişinceye kadar kısık ateşte pişirmeye devam edin.
8. Piştikten sonra maydanozları kıyarak üzerine ilave edin. İşte bu kadar, afiyet olsun!

Servis Önerisi
Maydanozları zevkinize göre irilikte doğrayarak servis edebilirsiniz.

Tavuklu krep



Krep, hayatımıza kahvaltı masalarında girdi, akşam yemeğinde kendini gösterdi, son alarak tatlı olarak da oldukça popüler oldu.
Tuzlu sunumlar için yapılan, içerisine sebze, tavuk, mantar konularak şık sunumlar, ara sıcak tabakları oluşturan krepler, hem doyurucu hem de lezzetli olması açısından sıkça tercih ediliyor.
Tavuklu krep tarifi, boyutuna göre ister ara sıcak olarak, ister ana yemek olarak sunabileceğiniz, lezzetli, göz doyuran ve merak uyandıran bir tarif.

KAÇ KİŞİLİK
7 adet

HAZIRLAMA SÜRESİ
20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ
30 dakika

Malzemeler

- 1 büyüktavuk göğsü(750 gr civarı)
- 1 adetkırmızı dolmalık biber
- 1 adetsarı dolmalık biber
- 2 adetyeşil dolmalık biber

- 1 büyüksoğan
- 1/2 paketkrema
- 1/2 çay kaşığımuskat cevizi rendesi
- 1/2 çay kaşığıtuz (azaltıp arttırılabilir)
- 2 yemek kaşığısıvı yağ

Krep için:

- 1 su bardağıun
- 1 su bardağısüt
- 1 adetyumurta
- 1/2 çay kaşığışeker
- 1 çay kaşığıtuz (azaltıp arttırılabilir)
- 1 tatl kaşığısıvı yağ

Püf Noktası
Krep hamuru yaparken unu eleyerek kullanmayı ihmal etmeyin.

Pişirme Önerisi
Tavukların kurumaması için ateşi kısmayın ve her tarafı beyazlayınca sotelemeyi bırakıp diğer malzemeleri ekleyin.

Nasıl Yapılır?

Nasıl Yapılır?

1. Krep malzemelerini bir kaba alıp homojen bir görünüm elde edene dek çırpın.
2. Tavaya yağı alıp her yanına bulaşmasını sağlayın ve fazlasını kenara alın.
3. Tava iyice kızdıktan sonra krep harcından 1 kepçeden 1 parmak daha az alarak tavaya dökün. Tavanın sapından tutup oynatarak harcın tavanın tabanında yayılmasını sağlayın.
4. Her iki yüzünü de orta ateşte ikişer dakika pişirdikten sonra kenara alın. Bütün krep hamuru için aynı işlemi uygulayın.
5. Krepler pişerken bir yandan da soğanı piyazlık doğrayın. Biberleri uzun uzun doğrayın. Önce soğanları 1 yemek kaşığı sıvıyağda 2 dakika kadar soteleyin, ardından biberleri de ekleyip 3 dakika daha soteleyip kenara alın.
6. Tavukları çok ince olmayacak şekilde (1 parmak kalınlığında) uzun uzun doğrayın.
7. Biberleri pişirdiğiniz tavayı iyice ısıtın, içerisine 1 yemek kaşığı sıvıyağı koyup unu da iyice kızdırın. Çok kızgın tavaya tavukları atın, altını hiç kısmadan hızlı hızlı soteleyin.
8. Tavukların dış yüzeyi pişmiş gözüktüğü an, biber soğan karışımını ekleyin ve hızlı hızlı sotelemeye devam edin.
9. Bir dakika kadar sonra kremayı ve muskatı ekleyin.
10. Krema tıkırdamaya başlayınca tuzu da ekleyip, ateşten alın.
11. Her krebin içerisine eşit miktarda bölüştürerek tavuklu harçtan koyun. Kreplerin altından ve üstünden katlayıp ondan sonra dürün.
12. Eğer krepleriniz soğuduysa, bir miktar tereyağ gezdirilmiş tavada alt üst ederek hem krepleri ısıtabilir hem de azıcık kızartmış olursunuz.

Servis Önerisi
Eğer dilerseniz, krepleri bir fırın kabına dizip üzerine beşamel sos ve rende peynir gezdirerek, 180 derecede 15 dakika pişirebilirsiniz.

Tavuk fajita



İspanyolca'da "etin en güzel yeri" anlamına gelen fajita, buğday ya da mısır unuyla yapılmış tortilla ekmekleri ile servis edilen bir yemek. Orijinalinde jülyen şeklinde kesilmiş bonfile etinin kullanıldığı fajita tarifleri, günümüzde tavuklu, deniz ürünlü ve karışık olarak hazırlanabiliyor.
Birbiriyle uyumlu olması ve eşit sürelerde pişmesi için önemli olan sebze ve kullanılacak etin jülyen şeklinde doğranması, yüksek ateşte hızlıca sotelenmesidir.
Avokadonun da yer aldığı **Guacamole sos** gibi kremalı soslarla birlikte servis edilir.

KAÇ KİŞİLİK
4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ
30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ
15 dakika

Malzemeler

- 2 adet fileto tavuk göğsü (200'er gramlık)
- 1 adet orta boy kuru soğan
- 2 adet orta boy kapya biber
- 2 adet orta boy yeşil dolmalık biber
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- 2 yemek kaşığızeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

- 1 çay kaşığıkekik
- 4 adettortilla ekmeği

Marine için:

- 3 yemek kaşığılimon suyu
- 1 çay kaşığıkarabiber
- 3 dişsarımsak
- 1 çay kaşığıpudra şekeri

Püf Noktası
Tüm malzemeleri jülyen doğrayınız.

Pişirme Önerisi
Arzu ettiğiniz baharatları marine karışımına ekleyebilirsiniz.Renk çeşitliliği açısından sarı dolmalık biber de kullanabilirsiniz.

Nasıl Yapılır?

1. Tavukları 3-4 cm. uzunluğunda jülyen şeklinde kesin. Marine karışımı için; sarımsakları incecik doğrayın.
2. Limon suyu, pudra şekeri, karabiber ve incecik doğranmış sarımsaklarla jülyen şeklinde kesilmiş tavuk etlerini bir kapta harmanlayın. 30 dakika bekletin.
3. Orta boy kuru soğanı ince ince piyazlık doğrayın. Ortadan ikiye kesip, çekirdeklerini çıkardığınız kapya ve yeşil dolmalık biberleri jülyen şeklinde doğrayın.
4. Zeytinyağını geniş tabanlı bir tavada kızdırın. Jülyen doğradığınız sebzeleri tavaya alın ve yüksek ateşte 5 dakika kadar pişirin.
5. Marine karışımında bekleyen tavuk etlerini katın ve tavuklar renk alana kadar yaklaşık 7 dakika pişirin.
6. Soya sosu, tuz ve kekik eklediğiniz sebzeli-tavuklu harcı 3 dakika daha pişirdikten sonra ocaktan alın.
7. Hazırladığınız tavuklu iç harcı, tortilla ekmekleri arasına paylaştırdıktan sonra rulo şeklinde sarın. Bekletmeden servis edin, sevdiklerinizle paylaşın.

Tavuk köftesi



Dana-kuzu karışık kıyma yerine tavuk göğüs etinden elde edeceğiniz yağsız tavuk kıyması ile hazırlayabileceğiniz baharatlı köfteler oldukça lezzetli.
Yanına da bol yeşillikli bir **salata**. Şimdiden afiyet olsun.

KAÇ KİŞİLİK
4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ
20 dakika

PİŞİRME SÜRESİ
20 dakika

Malzemeler

- 600 gramkemiksiz fileto tavuk göğsü
- 1 adetbüyük boy kuru soğan
- 4 yemek kaşığıgaleta unu (arzuya göre bayat ekmek içi)
- 1 adetyumurta
- 1/4 demetnane
- 1/4 demetmaydanoz
- 1/2 tatlı kaşığıkimyon
- 1 tatlı kaşığıkekik
- 1 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıkarabiber

Köfteleri hazırlamak için:

- 2 yemek kaşığızeytinyağı

Püf Noktası
Kemiksiz tavuk göğüs etinden yapılan tavuk köfteleri, oldukça yağsız olduğu için köftelere şekil vermeden önce ellerinizi zeytinyağına bulayın, pişirme esnasında ayrıca zeytinyağı kullanmayın. Aksi takdirde köftelere şekil vermek zorlaşacak ve pişirme aşamasında yapışacaktır.

Pişirme Önerisi
Yağlı kağıt üzerinde fırında da pişirebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?
1. Kemiksiz fileto tavuk göğüs etini küçük parçalar halinde doğradıktan sonra bir mutfak robotunda kıyma haline getirin. Arzuya göre keskin bıçaklar ya da zırh yardımıyla satır kıyması haline getirin.
2. Hazır durumda olan kıyma harcını derin bir karıştırma kabına alın. Yumurta, galeta unu, kimyon, kekik, tuz ve karabiberi köfte harcına katın.
3. Kuru soğanı iri parçalar halinde kesin. Nane, maydanoz ve kişnişi iri parçalar halinde doğradıktan sonra tüm doğranmış malzemeleri mutfak robotunda çektikten sonra karıştırma kabına alın.
4. Tüm malzemeyi özleşene kadar yoğurun. Köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve elinizle şekil verdikten sonra yassı şeklini verin. Vaktiniz var ise bu aşamada hazırladığınız köfteleri buzdolabında 20 dakika kadar bekletin.
5. Döküm ya da yağsız tavayı yüksek ateşte kızdırın. Hazırladığınız köfteleri arkalı önlü ters çevirip, renk alana kadar kızartın. Arzu ettiğiniz garnitürler eşliğinde sıcak olarak bekletmeden servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

Tavuk Göveç



Güveç sevilmez mi, mümkün mü hiç? Bol vitaminli o sıcacık suyuna ekmek banılmaz mı? Arpacık soğanı, sarımsağı, domates, patates, bezelye ve baharatları yerli yerinde güveç tarifine tavuk kattık, bir o kadar hafif ve lezzetli oldu doğrusu.
Son dokunuş olacak kaşar peynirini de insiyatifinize bıraktık. Afiyet olsun.

KAÇ KİŞİLİK
4 kişilik

HAZIRLAMA SÜRESİ
30 dakika

PİŞİRME SÜRESİ
1 saat

Malzemeler

- 800 gramfileto tavuk göğsü
- 200 gramarpacık soğan
- 4 yemek kaşığızeytinyağı
- 3 dişsarımsak
- 2 adetorta boy domates
- 2 adetorta boy yeşil biber
- 2 adetorta boy patates
- 3/4 su bardağıtaze bezelye
- 1 tatlı kaşığıdomates salçası
- 1 çay kaşığıtuz
- 1/2 çay kaşığıtaze çekilmiş tane karabiber
- 1/2 çay kaşığıtatlı toz kırmızı biber
- 1 tatlı kaşığıkekik
- 1 su bardağısıcak su
- 1 yemek kaşığıtereyağı

Servisi için:

- 1/4 demetmaydanoz

Püf Noktası
Fırında pişirme esnasında arzuya göre kapağı kapalı bir güveç kabı kullanabilir ya da ısıya dayanıklı toprak kabın üzerini alüminyum folyo yardımıyla kapatabilirsiniz.

Pişirme Önerisi
Arzu ettiğiniz baharat ve mevsim sebzelerini güveç yapımında kullanabilirsiniz.Pişirme işleminin sonuna doğru üzerini açtığınız tavuk güvece rendelenmiş kaşar peyniri katıp kızarana kadar pişirmeye devam edebilirsiniz.

Nasıl Yapılır?
1. Fileto tavuk göğüslerini küçük küpler halinde kesin. Arpacık soğanların kabuklarını soyup bütün halde bırakın. Kabuklarını soyduğunuz sarımsakları ince ince dilimleyin.

2. Kabuklarını soyduğunuz domatesleri minik küpler halinde kesin. Ortadan ikiye kesip çekirdeklerini çıkardığınız yeşil biberleri yarım ay şeklinde doğrayın. Patatesleri, kuşbaşı tavuklarla uyumlu olacak şekilde doğrayın. Ön hazırlıklar tamam.
3. Zeytinyağını kalın tabanlı bir tencerede ısıtın. Arpacık soğanları atıp kızgın yağda bir iki tur çevirin. Dilimlenmiş sarımsakları katın.
4. Kuşbaşı tavuk göğüsleri ve yeşil biberleri ekleyip hafif bir renk alana kadar yüksek ateşte soteleyin. Doğranmış domatesler ve salçayı katıp kendi suyunu çekene kadar pişirin.
5. Patates ve bezelyeleri ilave ettikten sonra sırasıyla kekik dışında kalan baharatları ekleyin. Sıcak suyu katıp kapağı kapalı tencerede kısık ateşte 10 dakika kadar pişirin.
6. Porsiyonluk ya da büyük boy bir güveç kabına aktardığınız karışımın üzerine kekik serpin. Küçük küpler halinde kesilmiş tereyağı parçaları yerleştirin.
7. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30-35 dakika kadar pişirdiğiniz tavuk güveci, maydanoz yapraklarıyla süsledikten sonra sıcak olarak sevdiklerinizle paylaşın.